# 蔡瀾的緣

蔡瀾





# 蔡瀾的緣

蔡瀾

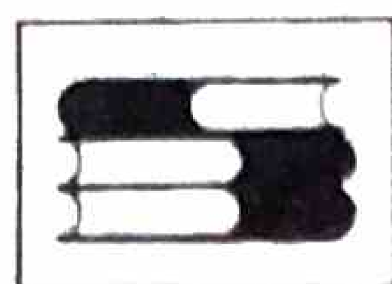




# 蔡瀾的緣









蔡瀾的緣　　蔡瀾著

出版：天地圖書有限公司
香港莊士敦道30號地庫
5-283671　5-283605

承印：藍馬柯式印務公司
香港屈臣氏大廈B座408室

一九八七年 • 香港

封面題字：蔡文玄　（第三版）

目錄

一、鯇魚粥和機關鎗



二、名字的故事

## 三、荳芽頌

## 四、才子



## 五、電影遊戲

## 六、五毒人

# 一、鯇魚粥和機關槍

# 鯇魚粥和機關槍

四老，眞名沒有人知道，到南洋謀生，已有四十年。

年輕時，四老對那回事眞是天賦異稟，可以不拔鞘而連開四發，有機關槍小四的美名。年紀一大，人家便稱他爲四老。

在中國，他有妻室、子女、孫兒。起初想賺了點錢回去，後來日本鬼子擾亂了他的計劃，便一直拖了下來，未返家園。

單身在異鄉，每天將賣笑女郎就地正法，錢再多也不夠花，爲了節省，就糊裏糊塗地娶了個土女，連發之下，生了一個籃球隊。

一年復一年，四老不斷地寄錢回家，每接國內來信，看見髮妻娟秀的字，便想起當年的洞房花燭夜，以及翌日清晨的鯇魚粥。

這碗鯇魚粥在其他地方絕對吃不到，他太太的刀法極佳，火候又抓得準，新鮮的魚片，在滾粥裏一灼，入口有彈性，不像別人燒得那麼又碎又爛。

南洋的老婆亦很賢淑，她自認爲佔了人家丈夫，心中有愧，常常勸四老回家走走。

四老欠那筆感情債是無法補償的，無論如何都應付不了見面時的尷尬。

愛打趣的朋友對四老說：「回去是應該的，不過要穿多幾條底褲。」

「爲甚麼？」四老問。

回答道：「如果太太發了脾氣，拿着剪刀要硬剪你那個話兒，最少也可以拖延幾分鐘時間逃走。」

四老聽了只是苦笑。

到退休那年，站也不是，坐也不是，四老腦中的鯇魚粥越來越大碗。最後，他向那朋友說：「怕甚麼？回去後最多先自行切下給她做及第粥。」

到了久別的家鄉，兒孫候門，老妻却逃進房裏。

左右隣居，老老少少的擠成一團，他們主要的還是想分點禮物。

在紛擾中，四太太忍不住，從房裏衝出來，喝請各人回去。

兩人相對，感慨萬端，叫四老驚奇的是她十分健碩，而且三圍不變。

當晚，四老一家，關上門，在廳上敍舊。四太太向兒媳們說：「你們父親在外，孤單寂寞，他討一房小的，也是應該。」

四老聽了鬆一口氣。

她繼續說：「一個男子，無人服侍，如何了得。何況……何況他那……。」

說到這裏，四太太向他望了一下，兩人都紅了臉。兒媳們都莫名其妙，本來是同情四太太守活寡的，現在看她那似笑非笑的表情，不知要怎麼反應才好。

「好了，不早了，你們收拾碗碟快點睡……。」四太太一說，大家散了。

那一夜，四太太燒了一盆熱水，親自替四老「洗番脚」。

之後，她自己亦在房裏沐浴，四老要看她，她熄了電燈，燃上一對紅蠟燭，而且焚了香，在香烟繚繞之下，兩人都有了幻覺，回到當年洞房的時候……

鏡頭搖上，天空有個圓月。

天未亮，四太太起了床，整髮抹粉，她望着甜睡中的丈夫，越看越開心。趯足到廚房，她煮了一碗鯇魚粥，再添上自己種植的芫荽，給四老用早點。

「很久，很久，沒有嘗到這味兒了。」四老說。

「是的，很久很久，沒有嘗到這味兒了。」四太太喃喃自語。

四老又愛又憐，拖她入懷，但給她用手推開。

「我那小的，雖然賢慧，但沒有妳……。」四老說到這兒，她立刻捂着四老的嘴，道：

「從此之後，不許妳在我面前提她。」

看在四老眼裏，其意心動、其音悅耳、其味甘酸，是一首艷詩。

四老強來親了個嘴，她說：「給媳婦們看到像麼話？」

說完起身。

四老問道：「妳要去那裏？」

「關門呀！」她說。

鏡頭又搖上。天空有個大太陽。

從第二天起，四老一步亦不踏出房門，和四太太如糖黏豆。

四老在家住了二個月後，陪太太到全國去遊山玩水。到了蘇州寒山寺，夫婦向佛像禱告彼此平安，他們所獻的是一束昂貴的綢花，洋名為「永毋忘我」。

又去了泰山，四太太眞是健步如飛，四老却脚力不濟，她回頭，把四老的腋下一托，兩老果然登上了南天門。

「老的，你還了得。」四太說。

四老喘着氣：「我在南洋，出門還要用枴杖，現在像打了一針荷爾蒙。」

四太說：「老的，你已經夠犀利了，打了針還得了？」

聽了氣順，四老的呼吸再不急促。

看着他的微笑。四太說：「番鬼藥太霸道，以後還是試試北京同仁堂的十全大補丸好一點。」

日出的壯麗，也勾起另一處的健狀，兩人一看旁邊無人，又來了一下。這一次，差點就要了四老的老命。

又回鄉下，四老還是賴着不肯走。四太可是個明理之人：「老的，你在那邊已落葉生根，和我不過是一場舊夢，明天，你好去買船票了。」

送到碼頭，四老說：「明年，這個時候，再來看妳。」

「路途遙遠，沒有回來的必要了，讓小的照顧你好了。」

「妳捨得嗎？」

「第一次，我已經捱了四十年；這一回，可以頂一世。」

四老笑道：「我忘不了妳的鯇魚粥。」

四太漲紅了臉：「我才忘不了你的機關槍呢！」

# 樹根兄

我的大伯、二伯和四伯都很長壽，只有三伯很年輕就得病去世。他只有一個兒子，我的堂兄蔡樹根。

樹根兄從小就過番，在星馬幹過許多行業，對機械工程特別熟悉，沿海的捕魚小屋「居隆」，以前起網都要用手拉，樹根兄替漁夫們安裝摩打，省却人力。

已經多年沒見過樹根兄了，他兒子都長大，各有事業。樹根兄今年六十出頭，還那麼粗壯。三更半夜「居隆」的摩打有毛病，一個電話，他便出海修理，漁民都很尊敬他。

近年來，樹根兄多讀書，精通歷史，而且有畫展必到，在繪畫上大下苦功，尤其是炭畫，研究得很深刻，親朋戚友只要略加描述他們的先人，樹根兄便能神似地將人像畫出來。

那天他來家坐，手提數尾烏魚當禮物，說是漁夫朋友孝敬他的。喝了茶後，樹根兄和我

父親敘舊，講的多是他小時對家鄉的回憶。

我從來沒有見過我三伯，樹根兄對他父親印象也很模糊。家父記得最清楚的是三伯的手藝非常靈巧。

單說剪頭髮吧，三伯從不假手於人，他用脚趾夾着一面小鏡，自己動手。理後腦的頭髮時，右手抓剪刀，左手握另一面鏡倒映到脚上的鏡，剪得整整齊齊，一點也不含糊。

有時家中沒菜，他便裝着在人家魚塘裡洗澡，三兩下子，空手偷抓了一尾大鯉魚，藏在懷裏，不動聲色地拿回家，被祖母笑罵一頓。

早年守寡的三嬸是一個不苟言笑的人。記得我小時樹根兄把她接到南洋，住在我們家裏。她帶了樹根兄的大兒子繃着臉坐着。吃晚餐時大孫子白飯一碗碗入口，掉在桌面上的飯粒也撿起來珍惜地吞下，我看得心酸再添一碗給他。三嬸看在眼裏，才跟我問長問短。

樹根兄和他母親甚少交談，反與家父親近，他問道：「我父親到底長得像誰？」

爸爸回答：「你年輕時我不覺得，現在看來，長的最像的是你。」

他告辭，爸爸送他到門口，臨別時看到他眼角有滴淚珠。

# 親人

有很多沒見過的親人，在家父的描述下，我好像聽到他們的呼吸。我爺爺有個小弟弟，吊兒郎當，有天塌下來都不管的個性。年輕時娶了鄉中的一個美麗的少女，經一兩年都沒生育，我祖母卻生了五男二女，將最小的兒子——我父親——過房給他們。從小爸爸還是不改口地呼稱他們細叔細嬸，兩人都非常寵愛他。

老細叔自幼習武，會點穴。一天，在耕田的時候來了三兩地痞欺負他，怎知道給他三拳兩脚地打死了一個。

當時殺人，唯一走脫的路徑便是「過番」。老細叔逃到南洋，在馬來亞的笨珍附近一小鄉村落脚。幾番歲月和辛酸，總算買到二十畝樹膠園；做起園主，和土女結婚生子。

一方面，老細嬸一直沒有丈夫的音訊。她織得一手好布，也不跟我祖母住在一起，於隣近買了一棟小房屋獨居。她閒時吟詩做對，不過從來沒有上學校的福氣，所修的文字，都是

歌冊上學來。潮州大戲歌曲多採自唐詩宋詞。家中壯丁都放洋，凡遇難於處理的糾紛，都來找老細嬸解決，連我奶奶都怕她三分。

經太平洋戰爭，我的二伯終於和老細叔取得連絡，問他還有沒有意思回到故鄉。老細叔也不回答，默默地賣掉幾畝樹膠園，就乘船走了。

石門鎮起了騷動，過番三、四十年的南洋客竟然回家了。大伙兒都圍來看他。拜會過親戚長輩後，老細叔拎了行李走入家門。

老細嬸並沒有憤怒或悲傷，打水讓他洗臉。只是到了晚上，讓他一個人睡在廳中。

翌日，老細嬸陪他上墳拜祖先。老細叔又吊兒郎當地在家裏住下，偶而到隣近遊山玩水，吃吃妻子做的鹹菜，是世上的美味。

過了一陣子，老細嬸向他說：「這些年來，我想見你的願望已經達到。你住了這麼久，也應該要回南洋了。」

送她丈夫上船，再過了多年，老細嬸就去世。

死後在她家的牆角屋樑找出百多個銀洋，是她一生的儲蓄。老細嬸沒有說過要留給誰，她也不知道要留給誰。

# 戀手

黃伯伯已經九十多歲了，頭雖禿，但身體健壯。衣着隨便，永遠是白恤衫黑長褲，看起來像個退休了的窮書記。每天早上散步六哩，人家見到跟在他身後的那穿白制服司機駕駛着的那輛勞斯萊斯，才知道對他印象錯誤。

和黃伯伯在一起聊天，發現每次有少女走過，他的視綫不落在她們的臉或胸，只是緊緊地盯着她們的手。

有天早上忍不住地問他：「爲甚麼？」

這是黃伯伯的故事：

九歲時父母雙亡，迫得去賣甘蔗、橄欖。沒錢唸書，偷窺師塾窗口，整本《千家詩》强記起來，雖然已熟悉方塊字，但還是要靠勞力爲生，演傀儡戲、唱南管，甚至於被僱出抬死

人棺材，賺了幾個錢當賣貨郎，他每天挑了兩個大木箱，走三鄉六里，接觸過百家少婦，也見過千家少女。

一天，我給雷擊了，我看到天下最美麗的一雙手！

我心裏想：「要是她肯讓我摸一摸手，那我寧願早死十年！」

她忽然間好像了解我的心意，轉過頭來向我微笑答謝。只能在章回小說裏出現的事，發生在我身上，但是貧富懸殊，親事無法提起，我永遠永遠不能摸到她柔美的雙手。

我一氣之下來了南洋，二十年奮鬥下，賺了不少錢，我又不死心地跑回去鄉下看她。

「雞棚裏那有隔夜蚯蚓？」老朋友說：「她早就嫁人。如今不生孫，也應生子！」

我失望之餘，想回南洋，但還是忘不了那雙手。散了些錢，調查到那少女的住處。

眞是有緣，她剛在井邊洗衣，一見到我，也很高興地迎前：「你不是去了南洋發財嗎？怎麼到現在還是白恤紵衫黑長布褲的？」

她一面說一面用圍巾抹着她浸濕了的雙手。我一看，天啊！已浮上了雜亂的青筋。我不相信我自己的眼睛，我也不相信已經沒有辦法再看到那雙美麗的手！到現在，我還一直在找。有一天，我一定可以找到。

# 夢香老先生

家父友人中有一位蔡夢香先生。他是潮州人，在上海清政大學讀書，後來寄居星洲和檳城。

蔡先生是一位清癯如鶴，天眞如嬰兒的老人，很隨和脫略，老少同歡。手頭好像很闊綽，隨身行裝却很少，只有一個又舊又小的籐箱。一天，一個打掃房間的工人好奇地偸看他那籐箱中裝的是甚麼東西，原來那三兩件的衣服已拿去洗，裏面空空洞洞，只有摺疊着一張黃紙，寫着「處士諱夢香公之墓」。

大家知道了這秘密不敢說出口，老人却敏感地佔先聲明：「自己的身後事讓自己做好，不是減少後人的痲煩嗎？」

他更寫了一首詩：

隨處儘堪埋我骨，天涯終老亦何妨？

死生不出地球外，四海六洲皆故鄉。

一生中，蔡先生從來不用床。疲倦了躺在醉翁椅上，像一隻蝦一樣屈起來做夢。夢醒又寫詩作對，寫完即刻拋掉。甚麼紙都不論，連小學生的算學藍色方格簿上也寫。桌上一本書也沒有，但是看他的詩、書法和畫，可知他的功力極深。除了作夢，蔡先生還會吐納氣功，清醒的時間只有十份之二三。當他作畫時，不知自己是書是畫，是夢是醒；醒後入夢，而不知其夢。對於他，甚麼所謂畫，怎麼所謂醒，都不重要了。

有一天，一件突發的事破壞了他一貫的生活規律。那是他中了頭獎馬票。本來冷眼看他的人都來向他借錢。他說：「想見面的朋友偏偏不來看我，因爲馬票已成友情的故障；而怕和我見面的却天天包圍着我，這怎麼辦？」

還有怎麼辦？他暢意揮霍，過了一年半載，把錢花光了，然後心安理得，蜷曲醉翁椅昏昏入夢。

文人的生活到底不好過，他流浪寄居於各地會館，終遭白眼。蔡先生於八十三歲逝世，我一直無緣見他一面。今天讀他的遺作，知道他在臨終那幾年已喪失了豪邁，他寫道：

處處崎嶇行不得，艱難萬里度雲山；
不如歸去去何處，隨遇而安難暫安。
這首詩與他當年之「四海六洲皆故鄉」的曠達心情是相差多遠，不禁爲他老人家流淚。

# 阿叔

小時，最大的樂趣是等待星期天。一早，爸爸媽媽姐姐哥哥和我，手抱着弟弟，一家六口穿了整齊乾淨的衣服，乘了的士，由我們住的大世界遊樂場，直赴後港五條石阿叔的家。

阿叔姓許，我們沒有叫他許叔叔，只因他比我們的親戚還親。

車子經一警察局、一花園兼運動場和一個巴刹，向左轉進條碎石路，再過幾間平房，就是阿叔的花園。我們按鈴，惡犬汪汪，阿叔的幾個兒子開門迎接。

花園佔地一萬多呎，屋子是它的十分之四，典型的南洋浮脚樓，最前端是個有頂的陽台，擺着石桌石櫈子。

笑盈盈的阿叔，有略微肥矮的身材，永不穿外衣，只是一件三個珍珠鈕扣的圓領薄汗衫和一條絲製的白色唐褲，圍黑皮附着錢包的腰帶。頭髮比陸軍裝還要長一點，一張很有福相

的圓臉，留了一筆小髭，很慈祥地說：「來，先喝杯茶。」

由陽台進主宅的門楣上，掛着一副横匾，寫了幾個毛筆字，簽名並蓋印。第一次到阿叔家時拉爸爸的袖子，問道：「寫些甚麼？」

爸爸回答：「這是周作人先生寫給阿叔的，是他的這個家的名字。」

「家也有名字嗎？周作人是誰？」我還是不明白。

「你以後多看書，就知道他是誰了。」爸爸很有耐性地：「也許，有一天，你會學他寫東西也說不定。」

「但是，」我不罷休：「爲甚麼這個周作人要寫字給阿叔？」

「阿叔是一個做生意的商人，但是很喜歡看書，而且專門收集五四運動以後的書……。」

「五四運動？」我問。

爸爸不管我，繼續說：「中國文人多數沒有錢。阿叔時常寄錢給他們，爲了要感謝阿叔，就寫些字來相送。」

「文人很窮，爲甚麼要學他們寫東西？」我更糊塗了。

一年復一年，到花園嬉玩的時候漸少，學姐姐躲在書房裏，談冰心、張天翼和趙樹理。

病中，捧着《西遊》、《三國》和《水滸》，書籍眞的有一種香味。打從心中喜歡的還是繙譯的《伊索寓言》、《希臘神話集》等，繼之是狄更斯的《大衞．高柏菲爾》、雨果的《悲慘世界》，接着是俄國的《卡拉馬卓夫兄弟》、《戰爭與和平》，最後連幾大册的《約翰．克里斯朶夫》也生吞活剝。

阿叔的書架橫木上貼着一行小字，「此書概不出借」，但是對我們姐弟，從來沒搖過頭。我們也自覺，盡量在第二個禮拜天奉還，要是隔兩個星期還沒看完，便裝病不敢到阿叔家裏去。

轉眼就要出國，準備瑣碎東西忙得昏頭昏腦，忘記向阿叔話別就乘船上路。爸爸的家書中，提到阿叔逝世。

爲生活奔波，我連流眼淚的時間也沒有。心中有個問題：「阿叔的那些書呢？」所藏的幾萬册都是原裝第一版本書籍，加上北京、淸華等大學的學報、刊物和各類雜誌。五四運動以後出版的，應有盡有，而且還有許多是作家親自簽名贈送的。三十年代，在上海出版的三種漫畫月刊，也都收集。有些資料，我相信兩岸未必那麼齊全。

阿叔在南洋代理手搶花三星拔蘭地、阿華田、白蘭氏鷄精等洋貨，他的店鋪並沒有甚麼

裝修，一個門面，樓上是倉庫。

在一旁，他有一間小小的辦公室，裏面除了一個算盤之外，便是一副功夫茶具。薄利多銷是他的原則。也許是因爲染上文人的氣質，他的經營方法已是落後，晚年代理權都落到較他更會謀利的商人手裏。

病榻中，阿叔看着他那幾個見到印刷品就掉頭走的兒女，非常不放心地向爸爸提出和我同樣的問題：「那些書呢？」

爸爸回答：「獻給大學的圖書館吧！」

阿叔點點頭，含笑而逝。

# 酒舅

母親好酒，一瓶白蘭地，三天喝完，算是客氣。七十多歲人了，還是無酒不歡。親戚友人嘴裏雖勸說別喝過量，但是見她身體強壯，晨運時健步如飛；令到半滴不入喉的人，反而覺得自己是否有毛病。

人上了年紀，生活方式不太有變化。周末，爸爸和媽媽多是到十八溪前的豐大行去找一羣老朋友聊天。爸爸有他吟詩作對的同伴，陪着媽媽的是一位我們的遠方親戚，他也好杯中物。慢慢喝，他們兩人一天三瓶不是問題。這親戚比媽年紀小，我們就管叫他做「酒舅」。

酒舅身材矮小，門牙之間有條縫，身體結實得像一塊石頭，再加上頭頂光禿到只剩幾根稀髮，更像一塊石頭。他的笑話，講個沒完沒了，講完先自己笑得由椅子上掉下來。《射鵰》裏的老頑童找他來演，不用化裝。

出生於富家的酒舅，從小就學習武藝，個性好勝，到處找人打架。他又喜歡美食，更逢飲必醉，經常酒後鬧得不可收拾，乾脆和惡友不回家睡覺，吵至天明。

隣居第二天找上門來，他父親雖然恨透，但還維護着他，劈頭問隣居道：「你兒子昨晚把我的兒子引到甚麼地方去？」

問罪之人，反而啞口無言。

他父親是個讀書人，生了這麼一個不肯做功課的兒子，拿他一點辦法也沒有，差點氣出病來，但是酒舅不管三七二十一，照樣研究炒甚麼菜下酒，不瞅不睬。與其他個性善良純厚的兄弟比較起來，酒舅是一個標準的惡少，村裏的人，沒有一個對他有好感。

唯一的好處，是酒舅喜歡好打不平，經常幫助人家解決疑難問題。遇到有甚麼紛爭，他便站出來做和事老。

他當公親，多由自己掏腰包出來請客，圖個見義勇爲的美名。名堂雖佳，却要向兩方討好。

一次甲乙雙方爭於某事，幾乎弄到糾衆械鬥，酒舅夾在中間，向雙方惡少說：「你們有胆，先把我殺死再說！」

惡少們知道酒舅曾經學武，能點穴，和人相打時，只用力踩對方的脚盤，那人便倒地不起。

結果，大家都賣酒舅的賬，一場大鬥，便不了了之。

酒舅，從小不靠家產，自己出來闖天下，由一個月薪兩塊錢的小子，漸漸爬到成爲一間樹膠機構的經理。在那小鎭上，酒舅算是一個大紳士。

晚年，他父親不跟其他兒女住，而鍾意和酒舅在一塊，因爲他談吐幽默，又燒得一手好菜的緣故。

而這個兒子，和其他人想像不同，到底個性忠直，一直對父親很親近。漸漸地，他也得到了他父親的薫陶，學了讀歷史的好習慣，對文學也越來越有修養。酒舅每天陪着他父親讀書寫字，練出一手柔美的書法，這一點，村子的人做夢也沒有想到。

去年，酒舅去中國旅行，在內地參加了一個旅遊團，團體有廣東省雜誌的記者和澳洲的撰稿人及攝影師。

起初，大家認爲酒舅是個南洋生番，樣子又老土，都不大看得起他。

一坐下來吃飯時，酒舅看到甚麼地方的人就用甚麼方言相談。

「你會說幾種話？」廣東記者聽了好奇地問。

「會說一點廣東話、客家話、福建話，還有潮洲話……。」

酒舅輕描淡寫地用標準的普通話回答說：「不過，這些只是方言。」澳洲人前來搭訕，酒舅的英語更像機關槍。當然，他還沒有機會表演他的馬來語和印度話。

每到一處古蹟，酒舅更如數家珍。他父親的教導，並沒有白費，比當地的導遊還更勝一籌，令得衆人驚訝不已，事事物物都要向酒舅探詢。

過後，廣東畫報有兩三頁的圖文報道，稱酒舅爲罕見的南洋史學家及語言學家。酒舅讀後，笑得從椅子上掉下來。

# 雨衣人

回到新加坡，驚聞志峯兄逝世了。他的英俊瀟洒的形相，至今還是活生生。不過，志峯兄一生可說得上多姿多采，不枉此生。

三十年前，他常到我們家來坐談，每次都帶來一些意想不到的禮物，印象深刻的是那回送給我們一隻小黑熊，胸口有塊白斑，像小孩一樣頑皮，可愛之極。長大後，我們常和牠打摔交，後來力氣越來越大，父母親再也不放心，把牠送給動物園，讓我們傷心了好一陣子。

起初只知道志峯兄是個普通的印尼華僑，混熟了才知他極富有，又是大學生，對中國文學亦有研究，而且擅於寫舊詩，眞是失敬得很。

家父亦好此道，所以志峯兄一坐就是數小時，我們聽不懂詩詞的奧妙，只會玩他帶來的禮物。現在想起來眞後悔不親炙他。

有一回，他又拿了兩尾彩色繽紛的鯉魚相送，家父外出，他閒着無聊，就給我們兄弟講《白秋練》的故事。

他口才好，形容得那條魚精活生生地，不遜蒲松齡的口述，也啓發了我們對《聊齋》的愛好。

當時，志峯兄二十多歲，尙未娶親，他的朋友說他頭腦有毛病，對婚姻有恐懼，死守獨身主義。

志峯兄的理論是：「女人嘛。纏上身後每天相對，總會看得厭的。」

他自己住在一座大洋房裏，花了不少錢裝修，但從來不讓朋友上他的家。

友人不死心，一定要爲這間屋子加上個女主人，紛紛介紹少女給他做老婆。

「想喝杯牛奶何必養一頭牛？」志峯兄笑着說：「一個人清清靜靜多好。」

直到有一天，志峯兄病了，他的好友見他幾天不上班，不管三七二十一地帶了醫生衝進他的房，才看到整座屋子佈置得像好色埃及法老的皇宮。

據他的老管家說，他主人一年三百六十五天，每晚都換新女朋友，有時還不止一個，五六人成羣結隊地。奇怪的是，第二天，她們走出來時，沒有一個愁眉苦臉的，都是心滿意

足。

至於說志峯兄爲什麼不結婚，這並非他沒有這個念頭，只是他有雙重性格，一方面放蕩不羈，一方面却是個虔誠的天主教徒，認爲結過一次婚後就不能再娶。

原來志峯兄在十七歲的那年，他父親在他們普寧的鄉下爲他娶了個大他幾歲的老婆。這女人性慾極强，志峯兄雖然年輕力壯也吃不消她，變成產生了自卑感。

有一回，他父親派他到外面去做生意，却又是生龍活虎，比其他的人了得。回家後，他找了要再讀書的藉口，跑到汕頭，接着偷偷溜到印尼去投靠他的叔父。叔父開的是橡皮工廠，擁有許多樹膠園，割樹膠却是女工，皆於黎明出發收割，志峯兄當然也跟着去了。

她們却讓他擺平，工作的效率日漸減低。當女工一個個大肚子去告密後，他叔父把志峯兄趕出樹膠園。志峯兄到處流浪，做做雜役，給他半工半讀地唸完萬隆大學，他精通印尼文和荷蘭語，考試都是第一名，閒時上教堂，也念念不忘中國文學，吟詩作對。

受過樹膠園教訓之後，志峯兄雖然重施故技地應付女同學，但是已變成有原則，那便是永遠要穿雨衣登場。

「衣服穿慣了，就是身體的一部份，雨衣也是一樣的。」志峯兄說。

但是，他的朋友們不知道他在胡扯些什麼，只覺得這個虔誠的教徒很古怪。同學之中，有個是高官的兒子。

志峯兄搭上這關係做起生意來，不出數年給他賺個滿盆滿鉢。

志峯兄一直進行他的秘密遊戲，有一天，他忽然間停止了一切的活動，自己寫了立軸道：

白髮滿頭歸不得，

詩情酒興意闌珊。

大家以爲他是機關槍開得太多，但眞正的原因，是他聽到了髮妻去世的消息。

# 廠長

一位世叔，爲人十分忠厚，他身爲一小職員，但我不明白，爲甚麼朋友們都叫他做「廠長」。

廠長來自中國，二十二歲與同鄉的一個少女結婚，她只是一個普通家庭主婦，我不明白爲甚麼朋友都叫她做「事頭婆」。

廠長和事頭婆共設「一廠」，自結婚的翌年起，連續製造了十八個兒女。我才明白爲甚麼大家叫他們「廠長」和「事頭婆」。

廠長的職業是印務館的收件員，入息有限，何況他做人老實，從不收取外快，孩子一個生完一個，眞叫苦連天。每年最焦急的是開學的時候，廠長硬着頭皮東挪西借，朋友們亦知道借欵是有去無回，還是給他支援。

印務公司是文化人組織的，都有點良心，了解廠長的家境之後，分點家庭工業給他做，那便是承印名片和賀年卡。

廠長的小型工廠效率極高，交貨奇準，因爲他們一家四十多隻手，日夜趕工，從不脫期。苦的是事頭婆每天必須把一切家具搬進房，客廳才能變爲小工廠，到休息時又要搬回來。其實，她搬不搬也是一樣，她們那小小的巢，到了晚上，無處不躺着人。

作業趕完，三更半夜，廠長照舊想樂一樂，向事頭婆使了個眼色。多數給事頭婆駡一頓而作罷。

大家都以爲廠長有過人之處，隣居的太太問道：「事頭婆，廠長是不是……是不是特別地厲害？」

她淡然地回答：「沒有呀！」

「那……那怎麼百發百中呢？」太太問。

事頭婆生性詼諧，懶洋洋地：「百發是百中了，但是一年只有一發。」

廠長生活雖苦，但也不失幽默。人家看他整天替別人印名片，自己却一張也沒有，問：「你幹嘛不自己也來一張？」

「我沒有甚麼銜頭，印來丟臉。」他說。

「隨便安一個不就行嗎？」

廠長想了一想，說：「好吧，就在抬頭印上『十八子之父』好了！」

像殘片中的過場戲，日曆一張張地翻飛，轉眼之間，兒女都長大了。

十八個，都聰明伶俐，所謂的優生學，全是鬼話，每個都青出於藍。

孩子們對於功課，阿大教阿二，阿四向阿三學。家裏地方小，樓梯口有公家電燈，這就是他們的教室。家庭教師者，休想染手。

課餘，他們組織了口琴、合唱、乒乓、籃球等各一隊。貨趕完後，工廠有時也變成國術館，大家練起功夫來。成羣結隊地走出去時，隣近的頑童都要向他們低頭。

最辛勤的還是事頭婆，她負責清洗一家人的衣服，煑小工友們的三餐。應該一提的是，她對廠長的襯衫褲子洗得特別乾淨，燙得特別服貼。廠長穿着起來，大模大樣，別人看他，十足像是間大工廠的廠長。

不過廠長袋裏只有單據沒有鈔票，他用一分一毫都要仔細算過。搭巴士時，專找擠擁時間，作要下車狀，售票員找到他時，馬上躍下溜走。

廠長在商場上，人頭熟，人家亦喜歡看他的笑容。足足有幾十家和他談得來。於是廠長在午飯時刻，必定輪流走動，在各店頭免費吃了一餐。當時的店都自己開伙食，多一個人吃也不在乎。飯餘廠長講的笑話大家記得，廠長一個銅板也沒付的事沒人醒起。

又是一張張日曆翻飛。

兒女們都修完中學，有的半工讀大學，有的各自找職業，都有基礎。和二十多年前的廠長一樣，紛紛創造兩人世界。他們都知道父母的辛酸，每月均將部份入息奉送。十八個，加起來不是小數目。

如今廠長自己眞的有間印刷廠，請不少工人。到了趕貨，人手不足，一個電話，所有兒媳都集合，勞動力增加數倍。空餘，大家率性自己組織一個四十人旅行團，遊歷世界。回來，廠長又依然地到各處去收訂單，每天和商家連絡。身邊老帶個傳呼機，人家說老是吣吣聲不吵死嗎?

廠長笑着說：「不，這是賺錢的音樂，唱的是苦盡甘來的歌。」

# 阿立的媽

阿立，是我們家鄉衆人皆識的人物。這並非阿立有何過人之處，皆因他有一個很特別的媽媽。

當立媽是個少女的時候，她親眼看到她的嫂嫂難產，嬰兒脚先生出，痛得死去活來。她嚇了個半死，發誓永不嫁人。

但是，父母已爲她作了媒，不過門也不行。男家三番四次催促，她還是寧死不依。父母沒有她的辦法，只有將一個丫嬛一塊兒送上。阿立媽嫁是嫁了，床上的工作由丫頭負責，她只掛名做少奶奶。

丫頭也很爭氣，一口氣爲男家生了好幾個又白又胖的兒子。

之後，丈夫到南洋去謀生，一去就去了四十年，到了阿立媽六十歲，老番客才回到家

鄉。

族人大事慶祝，親戚們由鄉下到祖屋來參加宴會，一睹老番客的風采，乘機索點油水，屋子裏擠滿了人。

吃過飯，踏脚車回去路程也太遠，親戚們都留在家過夜，弄得老番客沒地方睡覺，跑去丫頭老婆那裏，看到了媳婦們抱着孫子呼呼大睡。

無奈，老番客爬上阿立媽的床，但被她一脚踢了下來。

「你這老渾蛋，想幹甚麼？」阿立媽大聲斥責。

老番客說：「雖然說是夫妻，我幾十年來碰都沒有碰過妳一下。我已經疲倦了一天，總不能讓我去睡街邊吧。」

阿立媽一聽也是，心也漸漸軟了：「好吧，就這麼一晚，你可不能毛手毛脚！」

他當然點着頭答應，半夜，他當然又開始毛手毛脚。

阿立媽雖然已經六十，但還是個處女，身體仍有凹凸之處。漸漸地，由毛手毛脚變成眞刀眞槍。

過後，阿立的媽紅着臉說：「早知道這麼妙，四十年前就應該給你。」

翌年，她生下了個男孩，取名阿立。

立字，拆開來是六十一。

# 二、名字的故事

# 名字的故事

我們家，有個名字的故事。

哥哥蔡丹，叫起來好像菜單，菜單。家父爲他取這個名字，主要是他出生的時候不足月，小得不像話，所以命名爲「丹」。蔡丹現在個子肥滿，怎麼樣都想像不出當年小得像顆仙丹。

姐姐蔡亮，唸起來是最不怪的一個。她一生下大哭大叫，聲音響亮，才取了這個名。出生之前，家父與家母互約，男的姓蔡，女的隨母姓洪，童年叫洪亮，倒是一個音意皆佳的姓名。

弟弟蔡萱，也不會給人家取笑，但是他個子瘦小，又是幼子，大家都叫他做「小菜」，變成了蝦米花生。

我的不用講，當然是菜籃一個啦。

好朋友給我們串了個小調，詞曰：「老蔡一大早，拿了菜單，提了菜籃，到菜市場去買小菜！」

姓蔡的人，眞不好受。

長大後，各有各的事業，丹兄在一家機構中攪電影發行工作，我只懂得製作方面，有許多難題都可以向他請教，眞方便。

亮姐在新加坡的最大的一間女子中學校當校長，教育三千個少女，我恨不得回到學生時代，天天可以往她的學校跑。

阿萱在電視台當高級導播，我們三兄弟可組成製、導和發行的鐵三角，但至今還沒有緣份。

爲甚麼要取單名？

家父的解釋是古人多爲單名。他愛好文藝和古籍，故不依家譜之「樹」字輩，各爲我們安上一個字，又稱，放榜時一看中間空的那個名字，就知道自己考中了。當然，不及格也馬上曉得。

我的瀾字是後來取的，生在南洋，又無特徵，就叫南。但發現與在大陸的長輩同音，祖母說要改，我就沒有了名。友人見到我管叫「哈囉！」變成了以璐爲名。

蔡萱娶了個日本太太，兒子叫「曄」，二族結晶之意，此字讀葉，糟了，第二代，還是有一個被取笑的對象：菜葉。

# 煙

父親今年七十八，嗜煙，至今沒有停過。健談，反應極快，和我走在一起像兄弟，可見得「吸煙危害健康」這句話，對某些人來說是不適合用的。

在他的遺傳下，除了姐姐，我們兄弟三人都像煙鹵一樣煙噴個不停。

媽媽也抽煙，但幾年前氣管有點毛病，醫生說不如把它戒了吧！

媽問道：「那喝酒呢？」

醫生點點頭。媽一高興，眞的下決心戒掉，說：「走了大娘，至少還有個小老婆！」

我在唸初中的時候就偷媽的煙來抽，當時她吸的是濃郁的紅點 LUCKY STRIKE，我一開始就享受極有份量的材料，而且又是個很有學習精神的徒弟，很快上手。

起初上厠所的時候來一枝，後來午飯後和幾個同學躲在學校的後山抽。睡覺之前也

吸幾口，煙蒂擠熄在煙灰盅裏，用脚踢入床底下。第二晚一看，已是洗得乾乾淨淨，那是托奶媽之福。

父親抽的是維珍尼亞的英國煙葉系統，我很不習慣它的味道，只喜歡土耳其系統的美國煙。在外國唸書的時候我也常抽一種叫「金盒」的德國貨，用的是土耳其和埃及煙葉，煙本身並不厲害，但發出强烈的味道，喜歡的人說很香，討厭者認爲比榴槤還臭。這個系統的煙有個特徵，都是壓得扁扁的橢圓形。

後來這種煙越來越難買，我的煙癮也逐漸升級，要吸法國藍色盒子的「吉旦」或「孤花」才滿足。它們眞是世界上最强烈的香煙之一，沒有濾咀。在煙的一頭看到的煙葉呈烏黑，味道也來得個濃郁。

一天要抽兩三包，給父親知道了，罵個不停。又因爲這些煙在普通煙檔買不到，只有去專門的地方購入。

抽這種煙的人少，貨存太久，煙油從紙上透出，看了噁心就放棄了，改吸美國的流行牌子。最近又因爲常咳嗽而又降級抽所謂「特醇」的。其實眞正說起來我什麼煙都抽，就是不抽蚊煙。

# 酒

每次出國，返港後必購佳釀白蘭地，儲起讓母親來香港小住時喝。她老人家已七十四歲，平均三天一瓶，無酒不歡。但走起路來比許多年輕人都快。

在她的遺傳下，我們兄弟和姐姐四人都能喝酒。雖然沒有眞正比賽過，我承認自己是最差的一個。弟弟喝得最多，哥哥姐姐少飲，喝起來也兇，從來沒有看到他們醉過。

這一次母親一到，我把家裏藏的同一個名廠白蘭地的、不知年、EXTRA、X·O·、和V·S·O·P拿出來，倒入四個茶杯，讓媽媽品嚐。她當然一一分別，絲毫不差。友人和我就不行，喝不出它們的等級。我發覺我是一個不會喝酒的人。

通常，在只有X·O·和V·S·O·P兩種的差別下，還能辨別出比較順口和不嗆喉的是X·O·，辛辣點的是V·S·O·P。不過開始有了醉意，就不管三七二十一了。所以我雖

反對在X．O．裏加冰、加水、加蘇打，却認爲V．S．O．P的話就無所謂。

其實有V．S．O．P來喝已經很不錯，記得小時看母親只喝斧頭牌，後來有三顆星者就很高興了。

在巴黎，法國朋友喝來喝去最多也不過是V．S．O．P，偶然出現一瓶X．O．即刻當寶貝來品嚐，我試過拿兩種酒弄亂了給他們喝，結果他們也是分別不出。

日本人更不會喝白蘭地，他們自己出產了一種SUNTORY的，難喝到極點。一看到法國產，無論甚麼牌子，都大叫：「噢，華盛頓！」

有一次喝完了瓶拿破侖，把SUNTORY倒在裏面請客，他們都讚歎：「到底是不同！」

外國住久，習慣喝威士忌。初到香港，人人共飲白蘭地，我一聞到那個味道就怕，一滴也不能入口，告訴自己說要是有一天也習慣喝白蘭地的話，那就變成香港人了。現在，白蘭地當然也喝，威士忌也照飲。白酒、紅酒、伏特加、特奇拉、茅台、白乾和雙蒸，甚麼都喜歡。不喝的酒，只是火酒。

# 拾憶

小時住的地方好大，有二萬六千平方呎。

記得很清楚，花園裏有個羽毛球場，哥哥姐姐的朋友放學後總在那裏練習，每個人都想成爲「湯姆士杯」的得主。

屋子原來是個英籍猶太人建的，樓下很矮，二樓較高，但是一反舊屋的建築傳統，窗門特別多，到了晚上，一關就有一百多扇。

由大門進去，兩旁種滿了紅毛丹樹，每年結實，樹榦給壓得彎彎地，用根長竹竿剪刀切下，到處送給親朋戚友。

起初搬進去的時候，還有棵榴槤樹，聽隣居說是「魯古」的，果實硬化不能吃的意思，父親便僱人把它砍了，我們摘下未成熟的小榴槤，當手榴彈扔。

事。

房子一間又一間，像進入古堡，我們不斷地尋找秘密隧道。打掃起來，是一大煩事。

粗壯的鳳凰樹榦，是練靶的好工具，我買了一把德國軍刀，直往樹榦飛，鑿成個大洞，父親放工回家後，被臭罵一頓。

最不喜歡做的，是星期天割草。當時的機器，爲甚麼那麼笨重？四把彎曲的刀，兩旁裝着輪子，怎麼推也推不動。

父親由朋友的家裏移植了接枝的番茘枝、番石榴。矮小的樹上結果，我們不必爬上去便能摘到，肉肥滿，核子又少，甜得很。

長大一點，見姐姐哥哥在家裏開派對，自己也約了幾個女朋友參加，一攬她們的腰，爲甚麼那麼細？

由家到市中心，有六英里路，要經過二個大墳場，父親的兩個好朋友去世後都葬在那裏，每天上下班都要看他們一眼。傷心，便把房子賣掉了搬到別處。

幾年前回去看過故屋，園已荒蕪，屋子破舊，已沒有小時感覺到那麼大，聽說地主要等地價好時建新樓出售。這次又到那裏懷舊一番，已有八棟白屋子樹立。忽然想起花生漫畫的

史諾比，當他看到自己出生地野菊園變成高樓大廈時，大聲叫喊：「豈有此理！你竟敢把房子建築在我的回憶上！」

# 冰球

熱天和冰，解不了緣。

印度人推着他的冰車，我們老遠已經看到，把地上的石彈子拾起來放進短褲的袋子裏，衝前去圍繞着他。

這傢伙不慌不忙，慢動作地由車後的冰箱拿出一長條沾滿木屑的冰塊。所謂冰箱，也不過是個包着鐵皮的木盒子。

冰箱下掛了個水桶，印度人拿開口的煉乳罐掏了一罐水，把冰上的木屑冲個半乾淨，放在一旁待用。

車上主要的道具是一隻大型木屐般的刨冰器，中間有條細長的縫，小販把一片很利的刀挾上塊鐵皮，再用把彎曲的小鎚，將刀和鐵皮塞入縫中，叮叮噹噹地敲了一陣。大木屐中露

出發亮的刀鋒，他滿意地微笑。

接着他抱了那塊冰，擺在刨器上，再用一塊釘滿生銹小鐵釘的木板，牢牢地鉗在冰頂，便大力地將冰塊推前拉後，拉後推前。每一次動作，纖細的白雪碎掉下，印度人用左手盛住。等到有半個手掌那麼多的冰，印度人以指頭鑿了一個小洞，放入一小茶匙的甜紅荳後，又繼續刨，落下的冰屑將紅荳遮埋。

最後的步驟最考功夫，年輕的小販將冰屑用雙手又壓又按，總做不完美，但是我們這個印度人輕易把雪團拋在空中，雙手接過揑幾下，便是個又大又結實的冰球。

糖漿有檸檬的綠和櫻桃的紅兩種，我們喜歡後者。印度人一面轉動冰球一面澆，整個冰球染成血紅。煉奶罐用鐵釘鑽了兩個小孔，滴上黃色的乳漿，大功告成。

這個冰球要一毛錢，並不是我常有的餘裕。跟我出來看熱鬧的隣居小女孩吞吞口水，我知道她又熱又渴。

伸手進褲袋摸了老半天，掏出個五分硬幣扔給印度人，他又做了一個冰球，只是，這次沒有紅荳，也沒有煉奶。用刀子一切，冰球中心還是白色，沒有沾到糖漿。我們一人一半。冰球甜、人甜、心甜。

# 眞假

我們一羣小孩圍着父母，蹲在地上吃榴槤，父親把他遊歷過的地方告訴我們，並提起看過一個榴槤，有面盆那麼大。我們都給他惹得大笑，說：「哪有這種事？」

長大後四處走，在曼谷果然看到一顆大如面盆的榴槤，才知道家父講的都是眞的，我們見識的實在太少。但是在沒有親眼見到以前，還是以爲父親在講笑話。

「偶而，謊言變成趣事，並沒有不對的地方；有時，眞實更是滑稽，總之大家開心就是。我說的是眞是假，有一天你們看到了便知道。」父親常說。

我的許多故事，也是這個原則。

單單說香蕉，就有數十種那麼多。香蕉並不止於綠和黃色，深紅淺紫的也有，在南洋一帶能見到。

有一次在印尼的鄉下，走了整個上午，沒有吃早飯，肚子有點餓，往前一看，有一個土人蹲在地上，他面前擺着一條香蕉，有三呎長。

用刀子把上面那層皮割出一半，露出白肉，他用湯匙挖起，送入口中。

我從來沒有看過那麼大的香蕉，馬上照樣買了一條來吃。

肉很香甜，不過「咯」的一聲，咬到硬物，吐出來一看，是香蕉的種子，足足有胡椒粒一樣大小。一面吃一面吐，吐到地上黑掉。

用它來做香蕉船雪糕，三四個人也吃不完。

走過南美洲的香蕉園，看到樹上一串的黃熟大蕉，本來沒有甚麼奇怪，但仔細觀察，就知道不同，因爲所有的香蕉是向上翹的，其他地方的却是往下垂。

印度的香蕉，只有大拇指一樣大，是我吃過的最甜的一種。

剝皮時，不是由上往下撕，而是向外團團轉着拉，像拆開雪糕筒的紙張，其皮極薄，似透明。

朋友聽了又說：「哪有這種事？」

我笑着不答。反正是眞是假，有一天你們看到了便知道。

說完拍拍屁股走了。

# 炮聲

從小我喜歡聽炮聲，與打戰沒有關係的炮聲。

每到過年，總想到可以燒炮仗，也有燒炮仗氣氛的地方去。

遠遠的傳來一聲，近隣又連續地響。

仔細聽，每一聲都不同。

忍不住要買。有人說大新年，所有的店舖都關了，哪裏可以買到？他們不知道，這世界上只要有中國人和猶太人，甚麼天大的節日，生意照做。

買了一大把，在小巷中和頑童們一起放。

我愛手指頭般大的紅炮仗，它們並不散賣，都是一排排的，所以要一顆顆拆開。

因爲炮仗是手製的，導火綫的粗細每粒不同，又經過綁結後彎彎曲曲，一點着，甚麼時

候爆炸預算不出，這最刺激。

手上抓了一把，正想放時，頑童們已偷偷地將香頭點在導火綫上，幾個炮仗一起冒出烟來，我看嚇得一跳，馬上扔出，砰砰碰碰大爆，就在我眼前開花，耳朵震得嗡嗡作響。

頑童們陰險地望着我笑。想揍他一頓，又見他們的表情中一點罪惡感也沒有。

頑童順手搶了一些火箭炮，點着了摔到走過來的一羣女孩子身上，她們即刻散開躲避，但火箭炮並不馬上爆炸，噴射後轉方向又迎面襲來，終於在她們耳旁開花，她們大哭大叫地跑開。

我又瞪了頑童們一眼，他們還是那麼天眞無邪。以前我也是頑童一個，但總比不上他。

繼續一顆顆放，胆子越來越大，到最後乾脆抓着炮屁股，讓它在手上爆。有一粒威力比其他的大，炸得手指發麻。頑童大笑，點着一粒導火綫細尖的炮竹丢出。咦！怎麼不響？走近仔細觀察。碰的一聲，頑童雙手遮耳，自己也嘗到了欲聾的滋味。

問頑童，你爲甚麼喜歡燒炮？

「我喜歡放炮，因爲炮聲像打戰呀！」他說。

我聽了不響。

他很奇怪地望着我道：「那你是爲甚麼喜歡放炮？」

「我喜歡放炮，因爲炮聲不像打戰。」我回答。

# 海南師傅

小時候理髮，不是跑到印度師傅那裏去修，就是去給海南人剪。

中國理髮舖子的招牌眞怪，左邊開了一家叫「知者來」。生意一好，右邊馬上跟着另一家，叫「就頭看」。

一推門，哎的一聲，生了銹的彈簧好像在罵你。客人眞多，坐在有臭蟲的硬板櫈上等，哪裏有甚麼八卦周刋？報紙都沒一張。

等、等、等，已經老半天了，風扇把剪細了的頭髮吹進鼻子，大聲噴嚏，四五個剃頭佬一齊轉過頭來睜大眼睛瞪着我，只好把頭縮到頸子裏去。

搖着脚，東張西望。見一枝枝的赤裸燈泡，原來是挖耳朵用的，理髮匠用那幾根毛已發黃的東西替客人掘寶藏。哇！豈不會把耳朵挖出膿來？

輪到我了，那傢伙把一塊木板放在椅子的兩個把手上，我乖乖地爬了上去。先用一塊像掛圖一樣的白布包着你，往頸項上一箍，差點沒有把我弄到窒死。

再來是用大粉撲，劈劈拍拍地亂塗一頓，白粉紛飛，那個難嗅的味道，到現在還是忘不了。

跟着他拿了一枝髮鉗，吱吱喳喳地在我的後腦剪一圈，聲音就像用金屬物在玻璃上刮那麼難聽，牙肉都酸掉。剪得來一個快，夾住你的髮根也不管，往上一拔，痛得眼淚掉下來。

不知不覺中，小毛髮自動地鑽到你的身上，刺到渾身又痛又癢，剛要擺脫它們，那剃頭佬又大力地把你的頭一按，比電影中的大胖子、露胸毛的劊子手還要兇。

好歹等他剪完，照鏡子一看。哇，和哥倫比亞的三傻短片的那個「模亞」一樣，一個西瓜頭。

走出店舖，看到街邊坐了一個人，理髮匠爲他就地正法。

想想，唉，自己算是付得起錢進舖子的人，心裏好過一點。

警察來抓人，無牌剃頭師走鬼，客人的頭只理了一半，呱呱大叫。理髮匠邊跑邊說：

「明天再來，不收你的錢！」

# 漿糊與補衣

小時的校服，洗濯後一定加漿糊，把它燙得像一張紙那麼服服貼貼。有時還添點靛藍，讓變黃的布料，顯得潔白。

穿袖子的時候啐啐唰唰地用力把手伸進去，臂部通了，剩餘部份仍然是一張硬翼。

經過一天的奔跑喊叫，汗水把漿糊浸濕，發出霉味。

爲甚麼衣服要下漿呢？我問。我一直不明白。我討厭那又僵又硬的感覺，但是大人不管三七二十一，還是漿你的衣服。

下漿把衣服弄得又挺又直呀！那才好看。每一個小孩的衣服都上漿，爲甚麼你不肯？大人反問。我不要好看，我不要好看，我要舒服。

我不知說了多少遍。

衣服破了，大人細心地補，漿後靛藍更顯眼地東一塊西一塊，感到羞恥。我不要補，我要新衣！這一點，大人明白了，但還是無可奈何地補。我是多後悔當初的無知！

現在，紡織業進步，衣料耐用很多。價錢便宜，要是跳樓貨更是沒有人買不起。重工業不發達的地方全靠紡織去打天下，令到先進國要以配額來限止。有些人不但只穿新衣，還要糟蹋。我有個親戚是做家庭製衣工業的，召集了許多人力，辛辛苦苦地縫出一打打恤衫。價錢低賤，專門出口到沙地阿拉伯國家，讓他們即穿即扔，連洗都不洗，眞是罪過。

街上再也看不到穿補過衣服的人。不管多窮，大家都有能力買新衣。縫補的技術，已漸漸地遭受遺忘。

人類對服裝的流行，幻想力有限，通常幾十年便復古一次。至今受歡迎的絲綢，已經無人問津，目前蔴質衣料大行其道。在歐洲，幾乎人人都有一件。蔴類易皺，而且要下漿才挺，衣服又開始用漿加靛了。

有一天，補過的衣服也一定會變成最時尙的裝束，但是已經很少人會補。在分秒必爭，機器代替人類的社會，手工將是最昂貴的。時裝公司會訓練一批人來補衣，不同的是，已非慈母針線。我又要叫喊，我不穿。

# 信箋設計

和老友曾希邦討論過自印信箋的問題，並互相設計了數種，結果都因俗事纏身而沒有去做，但是想想也得到滿足。

我們原則上同意用宣紙來印，圖案絕對不能用化學顏料，因爲它們不上墨，信箋便失去意義了。

信箋只有用木版水印來處理才行，只用黑白單色，一有七彩便搶眼了。

圖案設計有三種：

一、用明．徐渭的《墨葡萄圖軸》，此軸的構圖奇特，又寫實又抽象，藤條錯落低垂，枝葉紛披。印在信箋上把原畫的濃墨淺淡之，還是依舊可以看出葡萄的層次。

信箋的一角，加上文長的那首膾炙人口的詩：

半生落魄已成翁
獨立書齋嘯晚風
筆底明珠無處賣
閒拋閒擲野藤中

二、用明．沈周之《寫意》。畫莊周坐在地上看蝴蝶。此圖最精采的部份是作者題跋的書法：

莊生苦未化
托此夢中蝶
我畫夢中夢
浮世寓一霎

三、用元．趙子昂之《曝書逸趣》，畫中人物郝隆，打開大肚皮躺在地上。是日爲七月初七，人們忙於晒衣物時，彼向日仰以院中，人問：「你在幹甚麼？」郝隆回答：

「我在晒肚中之書。」

信箋的右上角用淡墨印有吳讓之閒章，印文爲：「但願無事常相見。」

這是數年前的構想，漸漸地，那些圖案一點點地消失，印章也隱形了。

近來，只想要在宣紙上印着某某用箋的四個宋體字。

今天，也許只剩下一張白紙。

# 玩具

東京的一家玩具百貨公司中，一共有八層，世界中的玩具，應有盡有，小孩子們走進去一定走不出來，大人也一樣。

五合體、十合體到五十合體的兇猛機械人、坦克車、航空母艦的模型，各種刀、劍、手槍、機關槍和大炮、盔甲和戰袍，甚至有防彈衣，差不多沒有一樣和打打殺殺無關。

我們當小孩的時候，玩具也是打打殺殺，但是大多數是自己動手去做。

印象最深的是叫「餓利」的石彈子，外國小孩以單手彈，我們是用雙手。左手抓着鵪鶉蛋大小的圓彈，伸出右手的中指鈎着石彈，瞄準對方的彈子，大力彈出，將之擊開。或者，在泥地上挖個小洞，看誰能在六七呎距離外將彈子滾入洞裏。壞彈子常被打破，好的光光滑滑，石質極佳。一人總有一兩個心愛的，裝在褲子的口袋裏，走起路來嗬嗬咯咯相碰，永不

離身。

母親縫衣機上的木綫軸是很普通的玩具原料。將木心兩端的圓輪以小刀切成齒型，左邊用半枝火柴棒頂着，綁以一樹膠圈；右邊將由洞裏伸過來的膠圈綑在一枝筷子上，再轉動筷子，到了彈性飽滿時放在地上，手一鬆，那木軸便自動衝上前去，這就是我們最現代化的坦克車。

被遺棄在垃圾堆的木箱子，用處更廣。拆出木板，以小刀將它削成手槍型。兩條樹膠圈綁在槍頭，另兩條拉在後面備用，再於槍後做一扣針（原料也是小木塊和樹膠圈）。最後爬上樹採幾十個未熟的印度櫻桃子當子彈。將彈弓拉好，手指一按，青硬的種子飛出，可以將女孩子打跑。

遇見隣座的小孩呆住，我便會將吃完的荔枝核子用小刀切成上下兩邊，再以牙簽插入下半的核中，用雙指一搓，核子拚命地轉，小孩大爲高興，搶着去玩，玩後自己模仿做一個。

目前的教育制度已經把小孩們壓迫的臉部發青，小四眼佬一個個出現。今後一定更變本加厲。市上玩具雖多，總有一天小孩子們已經沒有餘閒。到那時，玩具廠倒閉，我將寫一本圖書，教他們做自己的玩具。

# 一瞬

生活忙碌，憶兒時的事，愈來愈少，幾乎成爲奢侈。現在又有一瞬閃過，趕快將它記錄。

日本鬼子投降了。爸媽的朋友，將借欵雙手奉還的是一大箱失效的軍用票。記得很清楚，上面有棵香蕉樹，掛着一串成熟的果實。

扔了給我們，先是抓了一把撒上天，飛佈周圍。簇新的鈔票，大大小小。先將第一張擺橫，第二張放直後疊起，重複了又重複，變成一條風琴式的長龍。拿來當繩子跳，一下子就斷掉。不好玩，乾脆拿火柴來燒。

火柴只有手指一節那麼長，根是用白紙捲的，上面塗了一層蠟。火柴頭雖細小，但擦在石頭上也會着。眞神奇，拿到白牆上去亂刮，也能點火，只是牆上一道道的剩餘火藥，爸媽

回家一定罵我。這根火柴到底能燒多久，看桌上的鬧鐘，上面有兩個大銅鈴，沒有鈔針。燒到指頭發疃。再點一根，即刻吹熄；把柴根打開成一張紙。

這一百根小火柴是裝在一個防水的小鐵盒中。倒掉火柴，到芭蕉葉叢中抓會打架的小蜘蛛養在裏面，一天吐幾次口水給牠喝，另外趕着把籐椅往地上亂摔，掉出幾隻臭蟲來，拿去給蜘蛛當早餐。

火柴來源是在一個空軍的軍備配給盒中檢出來，其他東西有一塊巧克力，沒加乳的，苦得要死。一小小罐的煉奶、牛的碎肉、綠荳和菓子醬。又有六枝香煙，奉送父母。一片片的薄麵包，浸在水中，泡得像皮球那麼大，原來是咬一口吞一口水，馬上漲飽肚子的求生玩意兒。

媽媽又買了一個降落傘回來。它的繩子是尼龍綫編成，又白又亮，怎麼拉也拉不斷，是穿褲頭帶的好東西。將它一條條地連接綁起來，成一條後用來拔河。不然就當跳繩，圈裏能擠三個小孩同腳步地跳上跳下。降落傘的傘部可以一塊塊按照縫接口剪開，闊大無比，拿來做衣服不是材料，不如釘起來當蚊帳用，但又不透風，差點沒把自己悶死在裏面。

掙扎，醒來，被被單罩住臉，是憶兒時，還是夢兒時？

# 三、荳芽頌

# 荳芽頌

石琪兄喜歡吃黃荳大荳芽，我却獨鍾綠荳小荳芽。蔬菜之中，唯有它百吃不厭。

從小就愛吃荳芽，總是用筷子挾了一大堆下飯。爸媽看了，笑駡說：「簡直是担草入城門。」

即食麵裏，加些荳芽，我已經覺得很滿足。荳芽的烹調法也可以談個沒完沒了，清炒最妙，用油爆香大蒜瓣後炒幾下，半生不熟時，加點魚露幾滴紹興酒，不下味精也香甜，比甚麼大魚大肉好。

佐以韮菜、鮮魷、豬肉、牛肉，或任何一種其他的食物，荳芽都能適應，它是性情很隨和的東西。

有了餘暇，一面看錄影帶一面檢荳芽也是一件大樂事，把它的頭和尾摘下扔在一旁。中

間部份用盤子盛着，堆成一堆，像白雪，這時以「銀」芽來形容，更是切題。

談到摘頭摘尾，有個朋友發明了一個理論，那便是把綠荳撒在痲布袋上，加水發芽後由痲布眼中長出，用刀子將頭尾刮去，剩下來的便是完美的荳芽。這辦法只聽說過，沒有看到它實踐。

有一天發起神經，學古代御廚，用尖刀把荳芽挖心，釀上切成幼絲的火腿精肉，結果炒後都掉了出來，白費心機。

荳芽性情高傲，水質不佳者養出來的都是乾乾癟癟，南洋一帶的便是如此。用蓄水池的水生產的也不夠肥胖。

最好的荳芽要以清澈的井水或山泉養之。

現在外國人也學會了吃荳芽，他們將它煮熟了滲入沙律。美國人把一種袖珍綠荳培養出頭髮樣的荳芽生吃。我試過扔在湯中，味道不錯。

日本人不知在水裏加了甚麼維他命之類的東西，荳芽肥白得像嬰兒的手指，即刻想吻，但並不香甜。

泰國人生吃，點以飛蛾醬，又腥又辣，又是另一境界。

不要輕視荳芽價錢低微，不登大雅之堂。宴席上的魚翅，也要它來幫助，才能襯托出更好的滋味。

蔬菜王者，荳芽也。

# 麵線頌

麵綫這種食物好像只能在福建或潮州可以吃到，它雪白幼細，一束束地用一張小紅紙綑在中央，排列於紙盒內，名副其實地像少女縫衣所用之針綫，美麗得很。

廣東人不懂得燒麵綫，香港少見。目前它只流行於台灣和東南亞一帶有福建和潮州華僑後裔的地方。

通常的吃法是以湯煑之。在拉麵綫時讓細絲分開，撒上些米粉，燒時如果不過水，那麼清湯就會變成濃羹了。家庭式的麵綫湯佐以肉碎、冬菜和芫荽，淋上小紅葱頭爆香的豬油。就這麼簡單的一碗東西，是多麼地難煑，因爲火候不夠就太生，湯就了又成漿糊。上桌時一定得熱騰騰地吃，不然混在一起，樣子和味道都不佳。主婦們花盡心血捧出這碗麵綫，還要在一旁監視你吃。用筷子一夾，香味撲鼻，麵綫似山澗流水，一條條清澈可喜。燙

喉吃下，味美無比。

那麼細的麵綫，還可以用來炒，配以銀芽和肉絲，炒得條條分開，各自有彈性，相信當今的大師傅也沒有幾個能做到。

這次在新加坡聽到一家福建名店有炒麵綫一味，即刻試之，那知道炒出的麵綫是用台灣產的較粗者，色棕，滋味和功夫都不到家，非常失望。此類麵大概是滲了什麼薯粉做的，台灣街邊的蠔仔麵綫就是以它爲原料，性堅硬，煮上三兩小時也不糊，怪不得能輕易炒之。

福建菜譜還有一道叫豬脚麵綫的，那是把麵綫燙熟後做底，淋上紅燒得極柔軟的豬脚和它的湯汁，讓油份滲透在麵綫，令之不黏連，也是珍味。

另一樣只能在高雄吃到的是金瓜炒麵綫。大師傅把金瓜刨得像麵綫那麼細。兩種最難處理的原料混在一起炒，達烹飪藝術的高峯。這要台灣土生土長的老饕才知道，問一般台灣人，聽都沒有聽過。

拉麵綫和拉麵條不同，要兩個人分工合作。聽說一位老師傅喪妻後就不拉了，因爲這對夫妻一呼一吸都互應，只有他們在一起，才能做出完美的麵綫，可惜沒有口福嚐試。

# 罐頭頌

和即食麵一樣，我對罐頭也百吃不厭。

家裏的廚房一定擺着很多罐頭，最喜歡的是梅林牌的紅燒扣肉和油燜筍，一般罐頭都有個罐頭味，只有這兩樣如現燒現炒。

野餐時開罐茄汁沙甸魚夾麵包，是兒時難忘的印象。其實沙甸魚罐頭很容易吃膩，吞一兩條後就擺下。吃不完最好是擺在冰箱裏，第二天用小紅葱爆香，淋上蒜泥辣椒醬，亦是美味。通常我只喜歡挪威出產的小罐沙甸魚，浸以橄欖油，中間有顆指天椒，不要小看它，這小傢伙把魚的腥味辟盡。

罐頭是平民化的食品，價錢一貴就失去它的意義。小時吃車輪牌鮑魚並非大事，記得常是一個大配上一顆小的，母親用筷子插着後者讓我生啃，現在想起都流口水。只是目前一罐

已賣得像天文數字那麼高，已無好感。

以前的日本螃蟹罐頭也便宜，招待洋朋友，用亞華卡度牛油果剖成兩半，取出巨核，塡以罐頭螃蟹肉，擠點檸檬再滴他巴斯叩牌辣椒汁，他們吃了沒有一個不讚好。

有時候懶起來，就開罐狄蒙爾的奶油粟米，再加一罐梅李牌的小香腸（雞尾酒用的那種），一餐就很容易地解決。台灣名菜「瓜仔雞窩」用的醬瓜只有日光牌最好。做法簡單，把雞斬塊後和罐頭瓜一齊放入火鍋中煑，其他牌子的一煑就爛，日光牌越煑越脆，越滾越入味。吃剩的瓜第二天再燒，湯比首次做的還要鮮甜。

回到學生時代，老師趕鴨子般地帶我們去參觀楊協成罐頭廠。爲我們解釋的是個三十歲左右、當時我們認爲「老」的職員。他身材矮小，略胖，不喝酒也滿臉通紅。我們看的是咖哩雞的製造過程：大鍋煑好，入罐、上蓋、封密，然後放入壓力爐中以高溫蒸之殺菌。老職員說：「做罐頭，不能用普通的雞，牠們一經過壓力爐就爛了，用的肉要越硬越好，各位記得，一定要用像我一樣老的雞！母的更好！」

# 啤酒頌

大暑。喝冰涼的啤酒固然是一大樂事。天冷飲之，又是另一番滋味。寒凍下，皮膚欲凝，但內臟火燙，一大杯啤酒灌下，嗞的一聲，其味道美得不能用文字來形容。

啤酒的製造過程相信大家都熟悉：將麥芽浸濕，讓它發霉後晒乾，椿碎之加滾水泡之，取其糖液滲酵母釀成酒，最後加蛇麻子所結之毬果以添苦味，發酵過程養出二氧化碳之氣泡。有一天，我一定要自己試試。

世界各國都在釀啤酒，好壞分別在各地的水。水質不好，便永遠做不好啤酒，東南亞一帶，就有這個毛病。美國是一個例外，她的水甘甜，但是永遠釀不了好啤酒，可能跟美國人不擇食的習慣有關。

氣氛最好的是在德國的地窖啤酒廳，數百人一齊狂飲，杯子大得要用雙手才能捧起，高

歌《學生王子》中的飲、飲、飲。

或是靜下來一邊喝一邊唱一曲哀怨的《莉莉瑪蓮》。

英國的古典式酒吧，客人兩肘擱在櫃台上，一脚踏在鐵欄，高談闊論地喝着「苦啤」，它顏色棕黑，甜、淡，很容易下喉，一連飲十幾大杯子不當一回事。

法國人不大會喝啤酒，他們只愛紅白酒和白蘭地，越南人跟他們學的三三牌啤，淡而無味。

酒精最强的應是泰國「星哈」和「亞米力」，成份與日本清酒一樣高。一次和日本人在曼谷，各飲三大瓶，他有點飄然，問說這酒怎麼這麼强，我說你已經喝了一點八公升的一巨瓶日本酒了，他一聽，腰似斷成二節，爬不起身來。

韓國人極喜歡喝啤酒，是因爲他們民族性剛烈，大飲大食，甚麼都要靠量來衡量，最流行的牌子是OB，只有他們把啤酒叫成麥酒，我認爲這是一個很恰當的稱呼。

啤酒絕不能像白蘭地那麼慢慢地喝，一定要豪爽的一口乾掉。三兩個好友，剝剝花生，敍敍舊，喝個兩打大瓶的，興高采烈，是多麼寫意！唯一反對的是要多上洗手間。

飲酒是人生一樂，醉後鬧事的人就不是喝酒，而是被酒喝了。

# 咖喱魚頭

咖喱約有數百種煮法吧。熱帶國家少不了這一味。正宗的應該是印度咖喱，其中的咖喱魚頭最爲特出。

印度人爲甚麼吃咖喱？這個問題我從小就想問。「印度人爲甚麼吃咖喱？那中國人爲甚麼吃什錦炒麵呢？你問來幹甚麼？」讓人搶白了數次之後我沉默下去。

來到了印度本土，又忍不住問當地人，也得不到聰明的回覆。一天，在加爾各答擠火車，忽然又問身旁的一個中學生，他把眼鏡往鼻樑一擠，回道：「咖喱的各種香料，最原始的時候是用來防腐。印度天熱，從前沒有發明冰箱，就算今日也不是大衆買得起，食物不能耐久。農民一早做的菜要吃一整天，所以香料和浮在上面的那一層油，都是用來保肉類和蔬菜的新鮮。

我終于得到知識性的答案。

新加坡這個地方除中國傳統，受英國、馬來和印度文化的影響極深，食物也是文化。在舊馬場附近有多家專賣咖喱魚頭的店舖，印度侍者前來，在桌上鋪了一大片香蕉葉子，接着將煑得香噴噴的二斤重的大魚頭擺在葉上。材料多是用紅鯛和靑衣。

吃這道菜用刀叉或筷子便沒有味道，一定要運動手指。先將魚的雙頰那兩小塊最柔嫩的肉吃了，再慢慢折碎，吸頭中的軟骨。

單是一味魚太單調，咖喱汁還將一種叫牛角荳的蔬菜熬得軟熟。此豆連皮吃下，黏黏帶絲，中間有胡椒粒大小的種子，用牙尖咬破，波的一聲，流出甜汁來，比吃鮭魚卵粒還更過癮。它的顏色碧綠，狀似辣椒，八角型，約三吋長，英文俗名極美，稱之爲「淑女的手指」。

咖喱汁中香料的配搭是大師傅的秘密。你們都能燒咖喱魚頭，但總沒有他煑得好吃。有些朋友說有個中國人的咖喱，比印度廚子還要好，我不敢苟同。大概是他把中國口味也當香料加進去吧？

不過不管是中國人煑的，還是印度人燒的咖喱魚頭，當雙親將它凍結後老遠帶到香港回鍋時，那是有錢也買不着的美味。

# 滷乳豬耳朵

傍晚到報館去送稿，總不喜乘車回家，一定要慢慢地散步到上鄉道去。這個時候，那裏有許多小販和外賣的店舖、數不盡的佳餚。

一天，走過一攤賣燒肉的店子，看到有滷乳豬腳出售，正在猶豫是否要買，店裏的年輕人說：「斬兩件回去送酒罷！」

他的語調充滿了傳統買賣的客氣和親切，在香港已是少見了。我馬上停下，仔細一看，不只有乳豬手，還有乳豬耳、舌、肚、腎、生腸等，像玩具小模型那麼可愛。

各買了一些，年輕人說：「一次生，兩次熟，請以後多光顧，算便宜一點。」

我道謝後拿到家裏一試，哎呀呀！這味道可真好。普通豬耳大得離譜，滷得不好又很硬。尤其是不將軟骨切薄的話，更會把大牙磨平也咬不爛。乳豬耳大小如一元銅板，剛好一

口，在嘴中細嚼，軟骨爽脆，皮肉即化，溶成甘液，吞入肚子，再佐以老酒，不羨仙也。

第二天再去買，已經看不到袖珍美味。大感失望。

年輕人說：「不是天天有的！」

我不好意思，想買一點別的肉類。

「不買不要緊，改天再來，如果你說好時間，我遇到有的話，我留給你。」他說。

明天又不知甚麼時候有空，只有搖頭走了。

過了一陣子，又在他店外徘徊，年輕人說：

「只剩下兩個，配一點別的吧，算便宜些，就八塊錢罷！」

我一點頭，他把肉腸、鴨腎、雞腿、燒肉等等斬了一大包給我。

我看見那麼多，那能讓他吃虧，便說：「收十塊吧！」

這一說說出禍來，他又拚命地連斬數件放進去，我怕吃不完暴殄天物，罪過罪過，一直搖頭拒絕，想多給他一點錢，又怕他再斬。如何是好？

在推讓中，我心裏感到一陣陣的溫暖，香港還有這種人存在。很高興能和他接觸，也很慶幸自己能在街頭小吃。這才是美好的人生。

# 海南雞飯

從來沒有在香港吃過一頓純正的海南雞飯。

先別說雞肉堅韌與否，飯是不是香甜，總之，一看醬油就不是味道。這裏用的竟是生抽。就算好一點的雞飯店，也不過是用香菇老抽之一類醬油，而絕非新加坡「瑞記雞飯」的那獨特、又濃又黏又苦又甜又甘又香又有焦味地那一種。

雞飯是最簡單的一種大衆食品。

它主要的是一碟白切雞，一碗飯和一碗清湯。

但是這裏面學問可大。第一，雞是自己農場養的，不合格者被淘汰。

而所挑選的儘是最肥而又最嫩的。

把雞灼熱，程度剛好是包在肉中的骨內帶血紅，但吸噬雞骨髓時又不帶腥味，是最

完美。

雞皮被燙得爽口而不帶油，肉入口而化，對雞肉的烹飪已是致最高敬意。

跟着是內臟：雞肝、心、腸是主要部份，吃起來必要絕對的像肉，而不被食者認為在吃骯髒部份，才是最高境界。

白灼雞剩下的湯拿去蒸飯，選上等米。煮出來的飯圓圓胖胖的一顆顆像珍珠，香噴噴地可以當菜下酒。

沾肉的配料，除了醬油之外，要另一罐薑泥，它不但可以辟除動物的味道，還刺激食慾。

再來一罐辣椒醬，醬中含有白醋和大蒜，更加能開胃。

那碗湯是熬雞骨而成，也可能加入豬骨煎熬，滾沸之前加入高麗菜絲，上桌時再撒天津冬菜。一片清淡，可是滋味複雜。

到新加坡時，當地友人都說「瑞記」已建成大樓，水準大不如前，介紹我到其他小攤子去吃，但是我還是懷念「瑞記」的雞飯。

因為，它不但保持固有的水準，而且我們吃東西，懷舊的感情是不能忽略的。

奇怪的很，問去過海南島的人有沒有吃過地道的雞飯，大家都搖頭。可能海南島沒有雞飯，就像揚州沒有炒飯一樣。

# 福建薄餅

昔。

隣居是一家福建人，有待我長大後將女兒嫁我之意，所以有任何好吃的，我必先享。

代表福建的食物，應該是薄餅。

包薄餅是一件盛事，只有在過年做節時才隆重舉行。一煮一大鍋的菜，連食好幾天，越燒越入味。雖然單調，但百吃不厭。如果你吃上癮，便是半個福建人。

它的材料通常都不必太花錢，每一家人都吃得起，不過總是要用一整天功夫去準備，這也是種樂趣。

薄餅皮在街市上買得到，可惜嫌太厚，吃皮就吃個半飽，而且洞多，菜汁容易滲出，又易僵硬，用濕布包得不緊，第二三天就變成碎片。

皮最好是自己做，買個三分厚的平底鐵鍋，以溫火平均燒熱擦淨，並以油布周圍薄薄地塗一圓圈。將麵揉和，順手抓一麵團，迅速地在鐵鍋上一黏，像魔術師一樣變成一張張的薄餅皮。

主要原料是大量的包菜、大頭菜、荷蘭荳、荳乾、紅蘿蔔等切絲，加冬菰，溫火炒之又炒，盡量不要多汁爲原則，炒了一大鍋，放在一旁。

另外準備了燙熟了的荳芽、芫荽、扁魚碎(大地魚碎)等，還有福建人叫作的「虎苔」，是一種煎脆了的海草。

那麼，我們便能包薄餅了。先將皮張在碟子上，塗了甜麵醬或甜醬油，加一點蒜泥，接着用兩根湯匙從大鍋菜中把菜取出，擠乾，不讓它有水份，不然皮便會破，將菜鋪在皮上。然後加上述的虎苔等，要豪華可加螃蟹肉或蝦片，順手左右兩摺，再將下邊的皮往上一捲，大功告成。

通常一人可以吃上幾卷，大小隨意，所以要自己包才好吃。好辣的人可放辣醬。大食者吃上十幾卷也不奇。你如果客氣不自動手，那主人一卷卷地肥肥大大爲你包好擺在你面前，

不吃不好意思，吃了又飽死你。

後來，我並沒有當福建女婿，白吃白喝了他家幾年，深感歉意。

謝謝他們讓我學會講福建方言，更珍貴的是了解了福建人吃的文化。

# 南北行小巷

星期日空閒時，最喜歡到「陸羽茶室」去飲茶，另有一個常去的地方，便是上環南北行的小巷，它的花名令人倒胃，叫「屎坑巷」。因爲這條窄巷是夾在兩棟房子的背後，古建築物之毛坑多是在後門側跟，故有此稱呼。其實這條小巷並非臭氣冲天，也看不到厠所，雖然談不上太乾淨，但這裏邊的小食攤美味無比，便忽略其他的缺點。

巷裏有三檔鵝肉舖位，兩家豬什湯和一個炒菜頭粿的攤位，走到巷子的盡頭便是「斗記飯店」。

鵝肉是中間的那家味道最好。肉香軟。先斬一碟鵝翼和滷鵝腸下酒，再叫一碟「豬頭粽」，它是用豬頭切碎擠壓成的食品，切一片片沾蒜泥、白醋和辣椒來吃，仙人也羨慕。

這小攤子也賣「魚飯」，即是蒸熟後風乾的鮮魚，配着上等的普寧豆醬，也是一絕。

跟着叫第二檔的豬什湯，它主要的原料是豬血、腰子、粉腸及豬肺。熬了幾小時，湯水香濃，加上燙得雪白的豬肚，又柔又脆。湯上撒了冬菜、珍珠花菜粒及魚露。前一夜大醉後，第二天喝這一碗湯，把宿醉一掃而光。

還有豬腸灌糯米這道菜要早一點才叫到，下午一點半已被客人搶完。

炒菜頭粿是將切成小長條的蘿蔔糕煎至金黃，加甜醬油、雞蛋及韮菜，香噴噴地上桌。但不要太貪心多吃，否則沒空間享受其他菜。

斗記的旁邊有一檔金記，由一紅鼻子的父親和小女兒經營，特別好吃，他炒的沙茶牛肉、芥蘭炒大地魚、炒蜆、薄殼炒鹹菜汁，樣樣可口。

這家人的冰箱特冷，凍出來的青島啤酒一部份已結冰，在炎熱的夏天，相等於冷氣設備。

另一檔賣粉粿、芥蘭粿、筍粿，皮薄料多，多買幾個打包回家。

飲品檔裏，用錫蘭茶熬出濃液，加上鮮乳，香郁得即刻上癮。

這裏三四個人去大吃一頓，只要一百元港幣左右消費，已經叫你漲着肚子走不動了。

# 天香樓

每年大閘蟹一上市，當然想起柯士甸路的天香樓。在那裏，你能吃到最肥最好的。如果不喜歡手剝，它的蟹粉聞名天下，價錢也享有相同的聲譽。

當不是螃蟹的季節，這食店的幾個杭州菜，香港別的地方吃不到。冷盤的醬鴨、鴨舌雖不是主菜，已很精采。連冷盤上桌之前的醬蘿蔔，也令人垂涎。可惜它不肯只賣白飯，否則單叫個冷盤加醬菜，能吃三大碗。

田雞有兩種吃法，油爆或烟燻，都肥大，肉細膩。我比較喜歡吃後者，以醬油冰糖塗之，鋪在菜葉上燻，它的特別地方在燻得很乾，顏色古雅，用手撕，肉汁不沾手。隻隻好像是游泳健將的大腿，聯想起來有點怪。一入口，啊哈，香甜無比，不想吃魚，也不想吃雞。

下一道的教化雞，肉已無味，包在體內的雜菜却是令人不停地舉起筷子。

教化雞後的糖醋魚，聽說杭州也燒不出同樣的美味。

外國好友來香港，我說請他們吃雲呑，他們以爲沒有甚麼了不起，但是一看到整鍋子的鴨子雲呑，就讓他們暗地吃驚。這道菜主要味道在整隻肥鴨熬出來的湯，雲呑只是三兩隻地浮游在上面當成裝飾品。

通常吃到鴨子雲呑之前肚皮已脹，但它又是最可口的，只有借個鍋子打包回去。朋友每次答應隔日拿鍋來還，但都忘記，家中存有數個。

只談吃不講酒不行，該店的紹興酒，色濃如咖啡，溫熱喝其實更好，但我認爲好酒不可以干擾，通常是喝冷的，旁的地方很難喝到那麼好的老酒。

二十年前，該店還在吳松街的時候，我路過香港，岳華替我洗塵。

隔桌有兩個日本客人在喧嘩，老板走過來低聲地說：「等他們看到賬單的時候就笑不出了。」

果然，埋單時他們掏出一張最大面額的紙幣，只找幾毛錢，臉都黑掉。

# 醉龍液

好酒之人。我問你，你一生試過最强的酒是甚麼？茅台？伏特加？高粱？大麯？特奇拉或烏蘇？這些酒的確是很烈，你也曾經敗在它們手下是不是？但是，一熟悉他們的酒性，還是可以控制的。

南洋一帶有一種酒，却是讓你抓不到它，那是逢飲必醉的椰酒。

甚麼是椰酒呢？

在熱帶的椰子林中，你可以看到一個馬來人或印度人，腰間綁了十幾個小陶瓶，像猴子一樣地爬上二三十尺高的椰樹。樹頂葉子下，有數根長得如象牙一般大小的綠枝，枝中開出奶白色的花朵，花謝後就變成一粒粒的小椰子。乘椰花開的時候，釀酒人將花用刀削去，在根尖處綁上小陶瓶，再把酒餅磨成粉撒在枝上，整棵樹的營養都集中在這枝上，

吐出液汁來供給果實的長成。液汁滴注入瓶，土人三兩天後便來採取，這時已釀成美酒。

椰酒是半透明的乳白色，上面還浮着泡沫，一口下喉，差點就即刻要吐出來。因為它是一種滋味特奇的飲品，有如發了霉的池塘水加上香檳。

喝喝就上了口。越來越覺得味道不錯，清涼無比，啤酒可以站到旁邊去。它是原始的，自然的。

為甚麼逢飲必醉呢？要記得酒餅並沒有停止發酵，喝進肚子，它還不斷的在你的胃裏製造酒精，直透胃壁入血液通大腦，不到一會兒即見效。釀酒者那天脾氣不好就多撒一點酒餅粉，那就醉得更快了。

喝這種酒的人通常是印度的勞動者，他們在烈日下修路，當時的英國政府以此來痲醉他們，免費地讓他們喝。收工後在一個沒有椅子的酒吧中，印度工人排着隊，一個個醉倒被人抬出去。

我唸初中時第一次嘗此酒，要求一個印度朋友帶我去。

輪到我的時候不管三七二十一，把大鐵罐的幾公斤椰酒狂飲，即覺肚子中一陣陣的高

潮，四肢游移不定，晃盪倒地。

這種酒，龍也控制不了，故稱之醉龍液。

# 青葉

在台北，朋友請吃飯，你剛剛想到街邊小吃，他們却怕患肝病，又要拉你去吃大酒席。這時候，最好的折衷是到中山北路一段，一〇五巷一號去，本省的士司機聽不懂的話，你只要說六條通口，便能找到「青葉」。

這是家有廿年歷史，最地道的台灣菜館。台灣菜是承繼了福建菜，加日本味道，合當地口胃的佳餚。

菜單上，有四十八種小菜之多，加上一大玻璃橫櫃的各式生魚，你一定能滿足地咬着牙簽從這裏走出來。

先上桌的一小碟「蚋仔」，這是用小蛤過熱水後，浸入醬油、大蒜和辣椒的開胃品，也是台灣最普遍的食物，任何一個市場皆可買到，但就是沒有青葉的味道那麼好。

因爲這裏的菜份量很小，客人一叫十幾種。「菜脯蛋」是福建人的拿手好戲。它的材料爲最簡單的鹹蘿蔔碎片和雞蛋，任何人都會炒，問題是煎不煎得出那種獨特的香味來。

「鹹酥豆干」並不如一般豆干那麼硬，功夫在雖然是用豬油炸過，但絕不留油膩，配合糖醋、黃瓜片，再擠數滴檸檬汁在上面，入口而化，是孝敬長輩最佳選擇。

「小魚炒花生」的滋味，簡單而又複雜，以細小的白飯魚乾加酥花生和小西芹片炒之，是在吃魚？或在吃肉？

青葉的「炒青菜」分菠菜、空心菜和芥蘭等。眞正香脆的是其他地方罕見的「鵝仔菜」。吃起來那麼過癮的蔬菜，鄉下人却拿去餵鵝。唉，暴殄天物。

「瓜仔肉」。將醬瓜剁雜和鹹蛋黃一起滲在肉餅中蒸出的，它聞名海外，現在青葉在中壢建一工廠，專做此菜的罐頭出口。

還有炒金茸、花枝丸、苦瓜排骨、佛跳牆……好了，好了，肚子已咕咕作響，再也寫不下去。工業社會中，家庭主婦已失去花整天時間做菜迎接丈夫的閒情，只好往青葉走。最後還是忍不住要講，那裏的番薯清粥是……。

# 下酒

用甚麼來下酒？這是一大門學問。花生米最普遍，但是我認爲這是最單調和最沒有想像力的下酒菜，叫我吃花生，我寧願「白乾」。

我反對的只是吃現成的花生，偶而在菜市場看到整顆的新鮮落花生，買個一二斤，用鹽、糖、五香和大蒜煮熟，剝殼吃個不停，又另當別論。

自製紅燒牛肉，當然是上等的下酒菜，但嫌太花時間，要是有那麼多餘暇來準備，那花樣可眞不少，炸小黃花魚、芋頭蒸鵝、醬鴨舌頭，舉之不盡。花錢花功夫的下酒菜，總覺得不夠親切。

在廟街檔口喝酒的外國水手，掌上點一點鹽，也能下酒，其樂融融。家父友人黃先生，沒錢的時候用一把冬菜，泡了開水乾上兩杯，比山珍海味更要好。

岳華和我兩人，在日本千葉的小旅館，半夜找東西下酒，無處覓尋，只剩一條鹹蘿蔔乾，要切開又沒有刀子，唯有用啤酒瓶蓋鋸開來吃，亦爲畢生難忘的事。

三五知己見面，有時碰到比相約更快樂，拿出酒來，有甚麼吃甚麼，開心至極。家裏總泡了一罐魚露芥菜胆，以此下酒，絕佳。

至於現成的東西，我喜歡南貨店裏賣的鹹鴨腎，切成薄片，一點也不硬，又脆又香。要不然就是日本的瓶裝海胆滲魚子或海蜇、韓國的金漬和醬油大蒜、意大利生火腿和蜜瓜、泰國的指天椒蝦醬，最方便的有寧波的黃泥螺，都比薯仔片等高明得多。

最近由兩位舅舅處學到的下酒菜，我認爲是最完美的，各位不妨一試，那就是在天冷的時候，倒一小杯茅台，點上火，拿一尾魷魚，撕成細絲，在火上烤個略焦，慢慢嚼出香味，任何酒都適合。

把一個小火爐放在桌上，上面架一片洗得乾乾淨淨的破屋瓦，買一斤蚶子，用牙刷擦得雪亮，再浸兩三小時鹽水讓牠們將老泥吐出。最後悠然擺上一顆，微火中烤熟，波的一聲，殼子打開，裏面鮮肉肥甜，吃下，再來一口老酒，你我暢談至天明。

# 蔡家蛋粥

在西班牙拍戲，連趕幾個晚班，天昏地暗，不知今天是星期幾。

黎明歸來，肚子餓個嘰哩咕嚕，本來想泡一包即食麵充飢算數，但又覺得太對不起自己。想起小時家人所煮的粥，一陣興奮，好好地做一餐享受享受。

吹着口哨，用第一個爐子燒了一壺開水。打開窗戶，讓清涼的風吹進來，順便聽聽小鳥的啼叫。

把由遠方帶來的蝦米，等水一沸，便先冲去過量的鹽份，倒掉，再添一碗浸出蝦米的鮮味。

把昨天吃剩的硬飯放進鍋中，第二個爐子已熱，加入蝦米和鮮汁，滾它十幾分鐘。

這過程中，快刀切小紅葱成細片，在第三個爐中以慢火加豬油煎至金黃。另將芫荽和青

葱剁爛，放在一旁待備。

豬肉挑選連在排骨邊的小橫肌，這種肉煑久也不會變硬，而且香味十足，價錢很便宜。切片後扔進粥中，使湯中除了蝦米，還有別的味道變化。豪華一點可加火腿絲，但是不能太多，否則喧賓奪主。

準備功夫已經做得完善，再下來的一切都是瞬間的事。所以態度絕對要從容，秩序按部就班，時間一秒也不可有差錯。

粥已滾得發泡，抓定主意，一、二、三，選兩個肥雞蛋打進去。

打開雞蛋殼原則上要用單手，往鍋邊一敲，食、中、拇三隻手指把蛋殼撐開，等雞蛋入鍋後即扔第一個蛋殼，隨着投入第二個。記住，用雙手打開雞蛋，是對雞蛋不敬。

閃電般地用杓子把雞蛋和粥搗勻，滴進魚露，隨即撒些冬菜，加入青葱和芫荽，最後，以黑胡椒粉完成。

用小碗剩之，入口前，添幾茶匙爆香的小紅葱豬油。

香味噴出。聽到敲門聲，隔壁的同事，拿着空碗排隊等待，口水直流。

# 炸金鯉

數年前，我們三兄弟一塊兒飛印尼遊玩。抵達後直赴一個小公園，園中有個大湖，岸邊搭着十數個以椰樹葉爲屋頂的涼亭。印尼地廣，這小公園便是一家賣魚的餐廳。客人在亭中垂釣，捕獲自己的午餐。但當地人怕被曬黑，都躲進有冷氣的大餐室去。我們當然不肯放過大自然，赤足走入鋪了草蓆的涼亭，圍繞着小矮桌，坐在地上。

留着長髮，皮膚淺黝，牙齒皓白的少女前來侍候，她不管我們要甚麼，先呈上啤酒。口渴死了，我們三人互敬，連乾十幾大瓶。侍女看着三個不同型的我們，一面倒酒一面吃笑，用當地話說不相信三人是兄弟。

略有醉意，她引我們到一小池塘，看到內面有百多條鯉魚，少數是常見的全黑，多爲金、紅、白，或三色混合。天！這種在東京百貨公司賣幾十萬圓日幣一條的金鯉，竟在這裏

當普通的食物。雖然沒有焚琴煮鶴那麼嚴重，但總覺吃了可惜，這麼美的東西。可是這裏除了魚便沒有其他菜色，唯有各選一條。兄弟再去亭中飲酒和女侍調情，我跑到廚房去見識見識。只見中間有個大鼎，滾着油，大師傅把我們的三條魚抓起，洗也不洗，肚也不劏，就那麼活生生地扔進油鍋，眨眼間將木蓋封住，鯉魚在鍋中大跳，師傅死命按。再動一會兒，魚就沉默了下來。

炸後撈起，風冷之，又回鍋反炸。這麼高的溫度，甚麼細菌都炸死，怪不得不用淨潔。這種烹調法又原始又複雜，我是指回鍋那下散手。侍女把香噴噴的三條金鯉送到亭中桌上。另外給我們每人一個石臼，還有一大盤指天椒、芫荽、大蒜、小紅葱、蝦米、蝦膏和各種香料。我們各自用小舂頭將配料搗碎。

最後把青檸汁擠在魚上，撕其肉沾醬吃下，又酸又辣，胃被驚醒。不到一陣子整條兩斤重的大魚便吃個乾乾淨淨，連骨頭都吞下。滿身大汗，動彈不得。這時涼風吹來，躺在蓆上，聞到草的幽香，呼呼入睡，做個吃翡翠龍蝦當晚餐的夢。

# 夢陸羽

離開香港好幾個月，住的家只是間空房子，懷念的是星期天常去的陸羽茶室。

想想，自己已經坐在渡海輪上，最喜歡坐在靠窗的第一排，讓涼爽的海風撲面，迎來的高樓大厦，怎麼百看不厭？

散步至史丹利街，守門的孟加里，換了個新人，以前的老頭退休，已回家鄉享清福去了罷。

袁發爲我訂了間房，今天看到的是鄧芬的山水還是張大千的花卉？

坐在柚木長櫈，一點也不會因堅硬而不舒適，木頭油滑清凉，透過衣服感覺到肌膚中去，我愛中國傢俬。

連叫普洱、鐵觀音、牡丹和龍井，每樣一盅，好好地歎它一頓。這個茶盅，我用拇中雙指提起，中指略掀蓋子，把茶倒入小杯裏，一滴也不溢濕白餐布。

細讀寫着各樣點心的小册子，貪心地用鉛筆拚命亂劃，先來蝦餃燒賣，接着是粉裹、蕃茄釀雀肉、上湯水餃、藕頭角、灌湯包、杜侯排骨和荷葉飯。

阿成探頭進來，我向他做了一個手勢，他即刻點頭會意，轉眼間就拿來一瓶雙蒸。朋友笑罵我白晝宣「飲」，我賴說不是我叫的，是阿成硬硬送上門來。還是吃不夠喉，又來一碟豉油雞和油菜。講到豉油，這裏的又黑、又濃、又香。有一天甚麼都不叫，只來一大碟醬油，也可送酒。

袁發進來把滾水泡入茶盅，他每次冲水都由我的肩膀後倒下，我也從不避開，因爲我知道他有把握不濺一滴。

接着他把娛樂圈中瑣碎事重覆一遍，如數家珍，熟悉得不得了。不過瘾，再添一碗炒飯和一碟京都炸醬麵，杯盤和蒸籠，都已疊得沒處放。變黄的空杯，更是四處顚倒。

醒來，原來在做夢。枕頭濕了一大塊，是口水浸成。

# 四、才子

# 才子

近年來才女這個名詞被濫用，反而沒有聽說有甚麼才子的。

問問老人家如何才有資格做才子，聽了不禁冷汗一把。原來要有以下條件：

琴棋書畫拳

詩詞歌賦文

山醫命卜訟

嫖賭酒茶烟

單說琴棋書畫拳已是不易，現代的青年能做到的大概只是操縱WALKMAN上的按扣，帶上耳機聽「琴」。

棋是電子遊戲機。

書嗎？連求職信抄也抄得不端正。

畫有滿書攤的連環圖可以欣賞，要不然可看電視的一休和尚。

拳，有甚麼比功夫片更好？

詩，以前的小學生在厠所裏還可作幾句打油詩，現在忘了。

詞？電視連續劇的主題曲中不是作得很好嗎？歌當然懂啦，大L唱得不錯。不過，賦是甚麼東西？文自己不會寫，只要會談馬經，已經是一大成就。

爲甚麼要會看「山」？哦，原來山是代表風水。風水我相信，小時候聽過賴布衣的故事。甚麼？有一本書叫《本草綱目》？是講甚麼的？看來有甚麼用？傷風感冒喝單眼佬凉茶最靈。不能出人頭地是命中注定，給人家看看手相就好，何必自己去學？

卜，最好能預知孖Q跑出來的結果。訟就是打官司嗎？

嫖還不容易？不過發現了醫不好的疱疹，心裏倒有點負擔。麻將是生活的一部份，少不了。酒能享受到法國白蘭地，誰夠我威？每天早上飲茶，但是不喜歡用茶盅，倒得滿桌是水，泡功夫茶的人更是笨蛋。烟嗎？歎溫絲頓，份外寫意。你是說烟是抽鴉片，那不是吸毒？

才子二字，與我無緣。

# 手勢

中國演員和日本攝影師談天，我當翻譯。前者搖動雙手，說：「我發覺日本人說話，手勢特別多。」

後者單手在鼻前搖動，回答道：「不，不，中國人的手勢才多。」

講到這兩個不同國家人的手勢，話題湧出。最先提的當然是性行爲，中國人的花樣千變萬化：伸出中指、拇指夾在食中兩指之間、用一隻手拍另一隻手之背、左手握圈，右指插入等等。日本人只有雙手做捧女人的屁股，向自己拉來一種。

我們用拇指指着胸口，說：「我。」日本人用食指指着鼻子，說：「我。」

洗臉的手勢，我們是用雙掌朝自己臉打圓圈表示，日本人卻雙手上下推動强調。

伸出尾指，表示小，東西的小。日本人伸出尾指同樣是表示小，不過是老婆的小。

手指有時也可以看得出一個人的個性，比方說很美，有些人用雙手做出人臉，再伸出拇指。有些人說很美，先摸摸自己的下巴，再伸出拇指。這種人有極嚴重的自戀狂。

意大利人的手勢最多，他們一說到美好的東西，即刻大力地吻着自己的手指，雙手拚命地打圓圈。遇到甚麼不對的，啪的一聲打自己的頭，喊道：「媽媽米呀！」

法國人表示很厲害的東西，總是握指左右搖動，說：「嗚啦啦！」

同一國家的人，差別亦甚大。香港人向台灣本省人說：「你看到最大的西瓜有多大？」台灣人一定伸出一隻手，把手指張到最大的極限，說：「這麼大！」而香港多數會伸出雙手做一大圓球狀，說：「這麼大！」香港人向餐廳伙記說：「拿個小碗來。」也用雙手做出兩個半圓合起來，就不比台灣人用單手來表現那麼方便。

萬國都通用的手勢，衆人同意是在說無可奈何的時候，聳聳肩，把雙手攤開。

我忽然問道：「你們的話兒有多長？」

大家都用雙手表示。

# 洗碗碟

我最討厭洗碗碟，要是有個人替我做這個工作，謝天謝地，我寧願在客廳喝白蘭地。

一向認爲這是女人應該做的事。辛苦了一天，回家還要幹這些撈什子？但是，如果雙方都上班，我也贊成分工合作，妳燒菜，我洗碗，或者是倒過來。其實，互相有愛意，煮飯洗碗，同是一件事，多做一點有甚麼關係，何必分得那麼淸楚？就算你眞的搶着來洗，對方也不讓你。

燒東西吃，我是喜歡的，我能一進廚房，做出印度、馬來亞、新加坡、印尼、越南、緬甸的種種咖喱；雞、牛、蔬菜、蛋，順手得來的材料，燒一桌菜，每一樣都是咖喱，但是各品味道完全不同。煮完後，廚房一塌糊塗，我就少理了，又在客廳歎白蘭地。

男人炒菜，一定比較好吃，簡單的幾個蛋，也能煎得比女人香。試看，世界上的大師

傅，有幾個是妳們？

妳又在笑罵了，這個亂七八糟的廚房怎麼辦，大師傅？

「我來洗，我來洗。」嘴裏是這麼說，但太飽了，身體不想動。這個時候，妳會說：

「算了，還不了解你？去喝你的酒吧。」

雖然不喜歡洗碗，但是絕不能說我不會洗碗。先擠洗潔精，打開水喉，浸一會兒，再把碗碟用粗尼龍布仔細擦一次，最後慢慢地冲水，用手指揉了又揉，等到「刮刮」有聲時，才拿出來吹乾，光光亮亮。

當然，這是我一個人的時候做的事，有妳在，我才不幹。

去一個與伴侶分開了的朋友家裏，燒菜給他吃，又差點把他的廚房弄爆炸，杯盤堆積如山，他一個人慢慢地洗。

「喂，幹甚麼，快點出來喝酒。」我大聲呼喚。

對方咬着烟斗，態度安詳，一個杯子洗了又洗，甚麼時候才把所有的東西弄乾淨？

「你不要管我，也不要剝奪我的樂趣。」他靜靜地回答。

能夠替愛人洗碗碟，好過孤獨和寂寞，是種幸福。

# 寵物

香港的生活水準很高，從畜養寵物可見。目前各中心林立，供給牠們一切服務。每一次經過狗醫院，見主人們面色憂鬱，焦急地等待看病。我心裏就起了一個疑問：「他們對人類也有同樣的愛心嗎？」

我對小動物都沒有興趣，以前養過，但是牠們總比人類壽命短，一有了愛但又看牠們夭逝，免不了痛苦，所以我不想再養牠們。

並不反對別人家裏有貓有狗，這是他們的自由，但是如果不替牠們多洗澡，家裏有陣陣的動物味的話，那最好不要請朋友到他們家裏，這是對友人的失敬。

養動物的心理，要是爲了防止寂寞，我是十分贊同的。看到老年人牽着狗的背影，總有一份凄涼，但對他們來說，狗是一個朋友，忠心的朋友，當其他朋友都少與他們來往時。

有空又抱又吻，無暇就骨頭也不餵的人，最好讓他們來世也變成一隻狗。

甚麼生意都有人做，我看過狗的美容院，把牠們的毛剪得一節長一節短還不算，又故意地將牠們染成五顏六色，然後修指甲、電毛等等。我也看過狗的旅館，一間間舒服的小房，主人出國時便把牠們寄養在裏面。一天三餐之後，還有專人帶牠們散步。我想，有一天一定會出現狗的妓院，主人的狗操他人的狗，或者自己的狗讓人家的狗操。

本來最忠心最可愛的應該是中國人的土黃狗，但牠們的命運最差，養牠們好像是變成一種恥辱，絕對起不了身份象徵的作用。

最討厭的是那種嬌生慣養，眼睛看人低的貴族狗，牠們欺善怕惡、牠們仗勢凌人，養這種狗的人，本性一定和狗一樣。

這種狗最好拿來紅燒。

我是一個吃狗肉的人。不要怪我殘忍，我也不怕得罪許多愛狗的讀者。

當然，忠心的狗、防盜的狗、消除寂寞的狗，帶給兒童歡樂的狗，我是絕對不會吃。我吃的是專爲變成食物而養大的狗，牠們甚麼功能都沒有。在這種情形之下，我吃的不是狗，是豬。

# 海關

世界各地的海關人員，都有一副同樣的嘴臉，你說奇怪不奇怪？他們從不帶笑容，你永遠是一個走私販毒的嫌疑犯，到了你被證明是淸白爲止。

比較起來，香港的海關算是客氣。這可能因爲他們的身材沒有其他各地那麼魁梧，而且徵稅的項目很少，除毒品軍火外，沒有甚麼限制，對食物尤其鬆懈。美國不許帶肉類進去，歐洲看到你帶幾棵芫荽，就以爲你要移植某種罌粟，大驚小怪。

擁有的護照也大有關係，如果是由泰國來，行李帶得不多的客人，一定會被搜個徹底。香港對本地人不諸多留難，和外國人一樣看待。韓國和日本不同，歸國者都帶一大堆外國貨，件件有被打稅的可能。海關人員把行李中的東西全搬出來，如抓到小偷，眞看不慣。一般上，他們個個兇神惡煞，對付的方法是不卑不亢，一到櫃台不等他們問，即刻自動將行李

打開，任查任檢，即能省時。

這方法有時也不大行得通。有一次和一位女高音朋友一起到菲律賓，海關人員見我帶了兩瓶威士忌，說：「一瓶留下，一瓶你帶走，行不行？」

我態度堅決，直搖頭。那傢伙又很客氣的說：「如果你拒絕，我將會把你那位女伴的行李翻個沒完沒了，讓她大出洋相。」

以前還有一些小國，要在護照中夾五塊錢美金才能順利通過，近年這現象減少了很多。跟識途老馬到其中一地，他把一條香烟拆散了。我問他幹甚麼要那樣做，他說：「這樣海關只拿一兩包，不然他們會把整條沒收。」

最氣人的一次是由台灣到東京，在日本的女秘書市川喜歡吃茶葉蛋，我買了十個帶進去，海關一看，硬說：

「這是動物，要經過檢疫才能入口。」

我說：「現在還是熱的，甚麼動物不動物，不能帶進去就算了。」

他再看了一下，問說：「這是甚麼蛋？」

我說：「王八蛋。」

# 婚姻狀況

任職移民局的友人告訴我一些他們遇到的趣事：

中請護照時，必須塡入的一行特徵和婚姻狀況。前者是指臉上與常人不同的特點，如左頰有顆痣、缺了上唇、雙眉連鎖等等，但是塡報者不明白這道理，故塡入的有：左右邊乳房大小不同、球狀生殖器官，一顆在上一顆在下等。

更有人將這一項推展到精神方面，塡入健談、個性柔順、好酒、暴躁、甚至說自己性能力特强。

肉體方面塡入：四肢發達、頭腦簡單；或是說自己雙腿瘦小；或是說自己胸部特大等。

更有糊塗蟲寫上生了香港腳。

婚姻狀況應塡的只有：未婚、已婚、離婚、守寡等四項。但是有人就長篇大論地眞實敍

述，如：與女友同居，是否要結婚正在考慮中；與丈夫分居，目前在物色新男朋友等。

老處女說：不相信獨身主義，你有沒有興趣？

老處男說：在求偶，只要是穿裙子的人，都可考慮。

已婚男人說：有情婦多名，最近對男人也感到有吸引力。

已婚女人說：丈夫無能，所以，想到意大利去旅行。

守寡男人說：等了很久，好歹才死去一個，那敢再娶？

守寡女人說：久未嘗此味，兩腿之間，已長蜘蛛網。

婚姻本來就是前人製造出來的一種觀念，是否合適你我，見仁見智。它應該跟時代而消逝。

在一百年前，娶四個老婆是代表成功人士。現在的名人，表面上是遵守結婚規則，暗地裏有幾個男人和女人也不出奇，和一百年前不是一樣嗎？

有人建議：中年男人娶一個年輕女人，他能夠把最好的東西傳給她，等到這女人變成中年，丈夫死去，再嫁年輕人，把豐富的經驗教授，一方面對性又有滿足，一直那麼循環下去，這就是最佳婚姻狀況。

# 國歌

一位作家說：「國歌，在平時，也許是一種儀式，但是，當國歌與國民的悲歡融匯在一起時，唱出來與聽到的，便是無可形容的對國家的愛。」

得到了世運金牌，自己國家的歌被奏出來，選手高興下淚，的確是令人感動的場面。最無聊的是某些地方，開關電視節目都來一首。這還可以忍耐，因爲你儘管翹起脚來喝啤酒。但是在電影院裏，奏國歌强迫外地人也要和他們一起立正個老半天，聽那又長又臭的送喪曲，那就太過份了。

國歌節奏的快慢、旋律的悅耳與否，都代表作曲時執政者的心理，反映民族性的作品反而很少。有些國歌實在難聽，人民就把自己喜愛的曲子按上去。有時，一首電影的主題曲就變成他們官方或非官方的國歌。

日本的國歌太過悲愴，雖然曲子短，很多日本人都不會唱，他們寧願用 SAKURA SAKURA櫻花，櫻花的民謠來代替。

最天眞的還是馬來西亞的國歌，當年跟隨流行由英國殖民地獨立，一時束手無策，作不出甚麼好聽的，便乾脆選了一首月亮呀月亮呀的印度尼西亞愛情曲去當國歌，聽起來反而特別有好感。

所謂的世界大同集會，常常因爲政治的强弱而被迫不可用自己的國歌，我很討厭這種現象。要是眞正有困難，何必不完全放棄那些嚴肅的曲子，奏出當地的流行曲或民歌。蘇聯人唱《伏爾加船夫曲》。意大利人唱《我的太陽》。德國人唱《莉莉瑪蓮》。美國人唱《娛樂事業是最好事業》。

一年，在馬尼拉擧行亞洲影展，得勝的電影、男女主角導演等獎狀頒發，必然奏出該國的國歌。雖然參加競選的國家沒有世運會那麼多，但是樂隊們已經攪得手忙脚亂。

當香港宣佈得獎時，他們忘記要奏甚麼。「三民主義」不是，「起來起來」又不是，《保祐女皇》更不像話，結果弄了一首《生死戀》的主題曲：「愛情至上呀，愛情至上。」

# 即時翻譯

這實在是一門很深奧的學問。即時翻譯者是思想交流的橋樑，口譯得好，能扭轉乾坤；弄得不是，把事情搞得一團糟還不算，要做出鬧人命的悲劇。

有一位精通外語的朋友，做即時翻譯時，把雙方尖銳的暗示性攻擊也傳播出去，結果打起架來。另一個同學，不敢將强調的重點翻譯，怕得罪對方，結果連當事人也覺察他的懦弱，急得跳起：「他媽的，你翻給他聽嘛！一字一字照翻好了！說我操他的娘！」

低能的口譯者，實在令人忍受不了。曾在聯合國聽議會中的爭論，政治家選用了最恰當的字眼，最適應的語態來陳述一個觀點，結果聽到的翻譯，只是寥寥數語，而且，還是辭不達意。

翻譯人材除精通語言外，還要有天南地北、無一不懂的基本常識。自認有些外語略能

應付，但只限於文科，要是翻譯理科的東西，可要人老命。

見過的最佳翻譯之一，是卜・合到大陸去的時候那位跟隨着他的口譯員，他不但面目惹人歡喜，俚語又精湛，更妙的是，他能把卜・合的表情也翻譯了出來。

外交翻譯員應該是一流的貨色吧，常看到國際照片的傳眞，有些國家的口譯員雖是語言天才，但是樣子極古怪，衣物皆老土，這也會變成缺點。

中國方言太多，也須翻譯。有一次看到一架中華航空公司的飛機，在花蓮的跑道上差點失事，但結果安全降落，電視攝影隊到現場，訪問一個老太婆，她用閩語說：「驚死人啃，飛機一落來，我才知道褲襠已經又流屎，又流屎。」

採訪員以爲不能登大雅之堂，向觀衆說：「這位老太太說她很怕。」

南洋地方的福建粗人，更喜歡把「我」字叫成「你老父」，「老子你」的相同意思。

有個富商捐欵創立大學，人家請他演講，他說：

「你老父出很多錢，很多力給你這浿屎人的仔女讀書。」

被翻爲：「在下略獻微欵，希望在造福下一代！」

# 聯合國

這是一個美好的理想。

所有民族聚集一堂，大家互相解決問題，維持世界的和平。但是，自成立以來，這世界上發生了一百三十次的武鬥衝突，聯合國現在變成一個垂死的老婦，甚麼事都做不了。

雖然如此，它還是值得一遊的。在曼哈頓島的一端佔有廣闊的面積，據說是洛克菲勒捐出來的。當然，這裏起了聯合國，洛先生買下的周圍土地也跟着變成爲地王。

巍然的建築物，和巨大的會議室，在無數的新聞片和照像裏出現過，你來到此地，已有曾似相識的感覺，絕對不會陌生，尤其是，你看到外邊昇起的萬國旗。

走進大堂，氣派堂皇。迫人的是，和你樣貌、高矮、肌膚顏色完全不一樣的人羣集在一起，這時，你開始發覺這個世界大同的理想的確是很偉大。

一角，出售了聯合國發行的郵票，可以在任何一個國家通用，聽聞在郵票上賺的錢，幫補了聯合國不少。它很窮，因爲有許多會員賴賬，不交會費。

在這裏做事的人，持有聯合國護照，可以到會員國和非會員國去旅行，要是它們讓你去的話。

五强在鉅大的會議室中互相抨擊，各代表掛上耳筒聽即時翻譯，有時候他們講了一大堆，換到其他語言，只變成幾句。總之罵來罵去還不是那幾個字眼，不如把音量轉到最低。有人說，互相攻擊之後，傍晚各國代表和他們的女秘書開的派對是很好玩的。

走廊裏，陳設着各國送的禮物。非洲的原始木刻人像最美，中國送的數十枝象牙拼起之彫塑，給愛護動物人士大駡。

値得旁聽的是爲兒童福利所開的歌唱會和科幻小說家克拉克的演講。另外是跟着會員去吃喝的餐廳，便宜得要死。每次經過聯合國，都搖頭嘆它的無能，花這麼多人力物力，連誰是這一屆的主席也沒人關心。有些人建議把同一緯度的地方建一新的聯合國，但結果還不是一樣？不如把喜歡喝酒的人聯合一起，世界更是安靜。

# 敬祀神明

中國人的職業，本來說是三十六行，後來多元化，進之稱為三百六十行，現在多十倍、百倍也不止吧。拿起黃頁簿一查，甚至有出租尿布者。

過去，每一種行業的人，都祀一偶為祖師，諸如醫藥業之祀神農、土木工程之祀魯班、梨園子弟之祀唐明皇等等。

前一段日子，讀台灣新聞，知該地之紅燈區則祀一隻肥豬。豬哥，閩南人之所謂好色闊客，雖非甚麼神聖之人，但膜拜好老板，無可厚非也。

《玉蒲團》這本小說，一向為衞道人士視為洪水猛獸，列入禁書，想不到書中所寫的男主角未央生，亦為人所祀：

以前有位趙世伯，曾經說上海有一座未央生廟，廟中除了我們的英雄之外，還有他的好

友大盜賽崑崙的泥像，香火不斷。我們以為趙世伯口花花，說他捕風捉影，或是道聽途說。

直到最近，讀上海通陳定山先生所寫的《春申舊談》一書，裏面果然有未央生廟的記載，而且說到此廟設在上海小東門殺豬弄。不過，市民偶過其地，必向弄內撒尿，攪得臭穢薰蒸，而偷兒淫鴇都十分誠心，奉未央生和賽崑崙為祖師，獰傖可發一笑。

書中又說，當時有一妓女，請一位文士撰了一副對聯，貼在廟外，文為：

此地不能小便

本房可兌大洋

這真是使人忍俊不禁之事。

在電影圈混了多年，每每看到一片開鏡之日，所有工作人員都聚集一處，奉燒豬生果香燭，三跪九叩首，就地膜拜，求神明保佑，使全片拍攝順順利利。近日電視片集開拍，亦依此慣例。

但是，所拜神明何許人也？皆頗含糊。祀發明者之一的伊士曼．柯達，或大師格里菲因，或愛森斯坦？彼等皆為洋人，中國人之祀一個番佬，似有點滑稽。應該祀的是費穆吧。

至于散文和小說，應祀何人？有待諸前輩稽考。

# 自傳

大家吃飯聊天，談到某某明星要出自傳，便紛紛發表意見說還有幾個演員才有寫書的資格，這些人的生涯要是變成文字，包管成為文藝鉅著。

在外國，自傳好像是近年來特別流行的體裁。以前電影的英文書籍欄裏，最多找到卓別靈寫的自傳，現在除了羅蘭士．奥利花、英格烈．褒曼、狄．保加等較為有份量的演員寫書之外，什麼阿貓阿狗都出書，蘭納．端娜、鍾．哥蓮絲等都大爆內幕。

極有文學修養的英國喜劇演員羅拔．摩利和彼得．尤斯汀諾夫所寫的，以為一定有許多趣味的文字，但讀後索然無味。我喜歡的占士．美臣的書裏很仔細地描述他和人家打官司的事，與讀者無關痛癢，可讀性也不高。

反而是訪問希治閣的那一本最有內涵，它雖然不是傳記，但是對書中人的探討很深，由

他的作品和對付演員的辦法之談話中，我們可以很清楚地看出希治閣是怎麼樣一個人。不過，訪問者對他的作品極了解，而且本身亦是幹導演的杜魯福，應該是與衆不同。

許多活着的人的自傳並不是自己寫的，由一些影劇記者代爲捉刀。去世後的演員歌星，如皮禮士、連儂等，人家找了資料胡亂出書，內容更是不盡不實。大作家諾曼·米拉寫的夢露傳也並不精采。

爲什麼自傳這麼難寫呢？主要的是作者本身不肯把事實重複，他們常點到爲止，而欲語還休，把最精采的部份一筆帶過。在美國，動不動律師便告上門來，一賠償都是百萬，可不是鬧着玩的。

女明星所寫的自傳，雖然封面上有種種駭人的標題，如基辛格追我追到床上等，但是一看內容，什麼都沒寫。

到底和人睡覺並非一件很光彩的事。

西方人一向比較坦白和少顧忌，中國人寫自傳，更是沒有瞄頭，我說。

坐在我身邊的鳳三兄喝了一口酒，懶洋洋地：「當然嘛，中國女明星連年齡都要隱瞞了，有什麼好看的？」

# 買菜的藝術

廣東道和奶路臣街之間的旺角市集是我最喜歡去的一個菜場。

不要誤會，我指的並不是政府建的那座菜市而是街上的和路旁的小店鋪及檔攤。第一，它有個性，擺到道路中央，警察每天來抓，等他們走後，小販擺滿貨物，大做其生意。

買菜，是一種藝術，和烹飪是呼應的。好廚子從不規定今晚要炒些甚麼，看當天有甚麼新鮮或新奇的材料，就弄甚麼菜。

當然，無可選擇的酒樓師傅又另當別論，而且，菜色一商業化，就失去了私人的格調和熱愛，也是極可悲之事。

怎麼樣能買到好材料呢？以甚麼水準評定它的佳劣？

這都要靠經驗和愛好，沒有得教的。

像一個當店學徒，他不是一生下來就會鑑定一件東西的好壞和價值，必要多看，多吃虧，最後才能成爲高手。

到菜市場去逛一圈，就像去了字畫舖、像進去一個古董拍賣場，必須從容不迫，優閒地選擇。

最貴的材料並不一定是最好的。比方說豬肉吧。豬排、梅肉條等部份價高，但是一隻豬最好吃的方位在包圍在肺部外層，俗稱的「豬肺綑」。它的肉纖維短而幼細，又略帶肥肉和軟骨，味濃而香，是上上肉，也是價錢最低微的肉。炒、紅燒等皆可，滾湯更是一流。煮完撈出來切片，沾濃醬油和大蒜茸，美味無比，試試就知。如遇新鮮者，擇而購之，肉販都會稱讚你。

在市場遊蕩之間，忽然，你的眼中會一亮，因爲你看到一種新鮮得發光的材料，那你的腦中即刻計算要以甚麼菜去陪襯它後，便要狠狠下手去買，貴一點也不成問題。

菜市場的菜，貴極有限，少打一場麻將，少輸幾場馬，少買數張六合彩，已經足夠你要買任何一樣東西。

逛菜市場是最享受的時候，有如追求女人。等到下手去買，便等於上了床。

# 忘記

讀到泰國高僧坐關，以求捐欵建築佛廟事，非常感動。但是後來演變成與當地寺院爭執，被六個大漢強拉出來，又在食物中下瀉藥，雙方互爆醜聞。整件案子複雜得很，不管誰對誰錯，已顯出大家關心的不是佛。

日本有位慶應大學畢業的禪宗主持人，前一陣子看不開，自殺了。做了和尚後還有甚麼看不開的？我眞不明白。

韓國的和尚和尼姑吵架，把她的頭給打穿了。雖說佛也有火，但是打女人總不是男子漢的行爲。

我認識的僧人，有些炒地皮，買股票；更有的是客串性質，凡遇做法事不夠人手，就把他拉去充數；還有一個經常戴假髮，乘賓士車去逛酒吧；另一個身邊時常有白嫩的少年追隨。

當然，這是和尙之中較少數的份子，我敬佩的高僧不少，而且影響到我的人生觀。

上述的幾件，其實也沒有甚麼好大驚小怪，只是因爲他們是和尙，而我忘記了和尙也是人。

× × ×

看電視，只喜新聞和外國長片。

白天的那位中文節目的報導員長得眞是端莊，戴個眼鏡，着實誠懇，不卑不亢的態度，的確惹人喜歡得很。

到了晚上英文台的那個，「尊容」就不敢領教了，小眼睛，大口，一微笑，牙齒一根、兩根、三根到二十幾根，却不整齊。其實美醜並沒有一定標準，但最基本的是做新聞報導員語言要標準，口齒要淸，這位小姐沒有具備這兩種條件。但是，我又忘記了。

我忘記她也是人家的女兒，她的父母兄姊從小看到她大，自然是可愛。

她能在衆高級職員挑選之下担任這個職位，必定有她的存在價値，我個人的主觀並不可以代表羣衆。

也許，長時間下來，我會改變對她的印象，她會逐漸成熟，改進，變成越看越親切，越

看趁順眼。有許多剛入行的演員，起初還不是醜得不得了。我想，在很多類似的情形下，男人才能娶得到老婆。

# 氣功

遇見幾個老朋友，話題一轉談到氣功，竟然大家都練過，滔滔不絕地發表他們學習過程和它的功效。

某某人患胃病，學了氣功後治好。同學太太的失眠症，不用服藥而痊癒。我聽得入神，心裏蠢蠢欲試。

聽說最容易上手的是「自發五禽戲動功」這一門。我以前也看到一位仁兄示範，有點像東方催眠術。什麼奇難雜症都被醫好，一定是有道理的。我想。

我也相信的確有氣功這回事，並且知道有一天必然去練。不如現在就開始吧，正這麼想的時候——

「嗨，我的師父在北京一動氣，上海的師兄身體馬上感應搖動！」朋友這麼一說，又把

我的信心拋到九霄雲外。

最怕的是這些過份誇大的荒謬的理論，我根本不能接受。恢復疲勞、治病、令人平靜，是我認爲有可能的事，但是忽然間說練到一個階段，靈魂就可脫離軀殼神遊，到底目前聽來還是天方夜譚。

姑且信其有吧。我向自己說、以前的一位顧主也告訴我說，手掌中發出一股氣，用手掌擋之，便覺得像冷氣機噴出的氣流，離開遠遠地也能感到，我也相信了。

「那練氣功要什麼條件？」我問。

「有三，」他回答：「第一，要戒烟三個月！」

「行！」我點頭。

「第二，要戒酒三個月！」他强調。

這有點難於接受，不過，爲了要乘鶴神遊，有何不可犧牲，便決定地再聲大喊：「行！」

「最後，要三個月不近女色！」他說。

「算了，算了！」我搖搖頭。所以到現在不能過三關，手掌也噴不出氣來。

契兄黃漢民說：「我練氣功已久，一直沒有成績。一天，忽然感到手掌一麻，知道氣已

經來了，這股氣一直向上伸，痲痲癢癢地爬到肩膀上，停下來，我怕再也找不回這股氣，便用手去按，一看，原來是一隻螞蟻！」

# 五、電影遊戲

# 電影遊戲

喜歡閱讀的人叫書蟲，愛上戲院的人叫電影蟲，後者發明了一個電影遊戲叫「電影製作人MOVIE MAKER」。

它的原理是根據「大富翁」改編的，四五個人玩，其中一個兼做銀行家，發給諸人資金數十萬元。

每一個人派一個代表他的模型攝影機，有紅、藍、白、綠、棕等顏色，摔出骰子，玩者依點數在圖畫板的格子上進行，走入撞到機會的格子，便能抽出擺在板上的紙牌，遇到一組好的工作人員，你付錢僱用；邂逅名演員和名導演，你可以選擇要不要聘請，如果嫌太貴，也能放棄。比較精明的玩者通常是先抽到一個劇本，即刻購買後才去物色人選。

每一部電影由一個劇本、一位導演、男女主角各一名和一隊工作人員組成，這五者兼

得，你就拍完一部片。

拍鉅片的導演和演員價錢都很貴，工作人員也要用上兩組。拍出來的戲，到處賣座。拍恐怖片最容易，一切從簡，製作費不高，可是票房紀錄有限。鉅片的本錢不夠時，用上恐怖片的導演和演員，也會影響票房收入。

或者是一部低成本的文藝片，骰子一扔，走進一個中了奥斯卡獎的格中，身價百倍。相反的，走入一個票房慘敗的方位，辛辛苦苦拍成的電影，就血本無歸了。

「大富翁」方格中的旅館，這遊戲改成戲院，中了可買可不買，自己拍的電影走入自己的戲院，盈利加倍，倘若走到別人的戲院，則被院商抽得所剩無幾。如果你的電影走到慈善義演的格中，這表示做善事又幫助宣傳，廉價片子也能收到一個滿鉢。最倒霉的是，走進一格，竟然寫着是女主角跳草裙舞，片子就告夭折。

我曾經下過一番功夫，把這個遊戲板和紙牌換成目前港台二地的電影工作者，將戲院名改爲現存的館子，得奧斯卡獎變做跌眼鏡的無端端發達機會。

玩過者津津有味，後來給另一個電影蟲借去，從此賴死不還。因爲他比我更熱愛電影，就原諒了他。

# 爆炸專家

電影中，一輛車子飛前，撞到另一架，打三個觔斗，跟着轟隆一聲，爆個粉碎。

前一截的戲，是動作指導及亡命飛車手安排，等到車子翻完後，駕駛員爬出來，爆炸專家事前在車中埋好了炸藥，用遙控機一按，把車子引爆。

這些爆炸專家都是身經百戰的好手，天天與炸藥爲伍，深識它們的機能，不然很容易鬧出人命。

通常他們做出來的效果要越逼眞越强有說服力，一個炸彈爆在三十呎以外，人飛起，一點刺激也沒有。要是在三呎內爆，就威力十足，故專家們儘量使炸藥往上衝去，而不橫着散開。又用許多水松木屑（釘文件在上面的那種軟木黑板），看起來像泥頭和彈片炸開，打中人身上不會受傷。

槍戰的效果，在槍械管理得嚴格的國家，都用假槍。安上小炸藥在槍口，引爆而似噴火。歐美和泰國印尼等地則用眞槍，但子彈是沒有彈頭的。中彈的反應是把一顆小炸藥貼在一塊牛皮上，扮壞人的演員穿着，炸藥上再加一個小血包，用電綫或遙控引爆，衣服破洞，血噴出，人假裝倒斃。

有些導演要求更高，不要子彈打在身上，而要一槍中額，後腦開花。這也不難，用一空管通上氣體，把一些碎紙屑加凡士林又塗上血漿，空氣壓縮器一開放，這塊東西噴在壞人的額頭，便像打了一個洞。

在演員的腦後貼一片牛皮保護，然後以胸口中槍的效果用上，便能達到。

我看過的一次效果最佳的爆炸，是裝置在一艘大眼雞的帆船上。爆炸技師並不用固體炸藥，而是以可以燃燒的氣體，分數十條管子佈在帆船的四周。

專家並不告訴船家他們要做些什麼，船家把船租了，就在岸上看熱鬧。

專家們佈置好一切，放了燃燒空氣，等到恰到好處，一引爆，轟一聲巨響整隻船被火燄包圍。

爆炸後走近一看，那艘船一點傷痕也沒有，只是把那個船家嚇得半死。

# 雷大師

印度一年拍三百多部電影，聞名於世的導演是沙查地·雷。

二十年前，雷以他的《阿普三部曲》奪得許多國際影展的大獎。當時他以黑白的攝影，清淡，純樸的電影手法去描述一個印度青年的長成，的確是經典之作。

有一年香港國際影展請他做嘉賓，但不知什麼原因讓他有一個受冷落的感覺，在香港很孤獨。

胡金銓早與他結識，請他到家裏去吃飯，客人還有胡菊人、戴天和陸離。

我在印度拍戲時購買到他的著作《我們的電影，他們的電影》，讀後發現他對電影工作所遭遇到的難題和中國電影一樣。作藝術家的困苦，也是不分國籍的。

我很喜歡這本書，當晚帶去準備請他在書上簽個名留念。

雷一進門，發現他是一個長高六呎一、二吋，魁梧，英俊的男人，皮膚並沒有一般印度人那麼黑，像南意大利人。

他有一股高傲的貴族氣質，但語氣柔和，給人一種容易親近的感覺。

我們圍着他喝酒閒聊，非常融洽。

「我的電影在印度並不受歡迎。」他說：「因爲戲裏沒有歌，也沒有舞，更不是長達三小時的片子，而且用的是方言，並非普遍的興度語，自然觀衆難接受。即使我拍印度語電影，印度觀衆也覺得格格不入。反而，在英國、歐洲其他國家裏，我找到一羣喜愛我的電影的觀衆。」

他的言語中帶着無限的悲傷。

陸離如數家珍地把他第一部電影談到最近的一部，而且還能把每部片的內容和技巧描述。

我第一次看他笑了，笑的很開心。他的電影，在那麼遙遠的海外有一個知音也夠了吧，我想。

一直以爲陸離只對杜魯福較偏愛，那知道她對雷的認識也那麼深。

比起她，我眞是幼稚園的學生，那本雷的著作，留在我身邊不如放在她家好，便送了給她。

# 配音

讀者來信稱對電影的配音深感興趣，要我多講點這一方面的東西。

讓我們談一談甚麼是配音。

我想最原始的配音是在默片時代吧。銀幕上放映着男女擁抱的場面，在一旁有個小枱子，後面站着一個人看着銀幕，跟着男主角的口型，大喊：「我愛你，我愛你。」

這個人我們叫他爲旁述，廣東人稱之「解畫佬」，日本名字爲「辯士」。

遇到中國片子，畫面和畫面之間出現字幕，解畫佬根據畫面和文字忠實地講解給觀衆聽。但是碰上西片，解畫佬對英文字幕一知半解，或者完全不懂，就按照在電影畫面上看到的東西以自己的理解去說明。反正每晚都是同一部戲，熟能生巧，講得口沫橫飛，有聲有色，到最後變成一個與原來劇本完全不同的故事。

出色的解畫佬的聲技能夠令觀衆入迷。同一部電影給不同的人講解，效果差個十萬八千里。有時解畫人的名字也登在廣告海報上，比外國男女主角的還要大。如果這家戲院的老板孤寒，不肯多給工資，解畫佬東家不打打西家的時候，觀衆也會跟着他去，令這家戲院的生意一落千丈。

有聲電影出現之後，這些解畫佬便隨着時代消失了。電影史上從來沒有他們的記錄，但他們對電影事業也有過了貢獻。

在東京淺草雷門的後巷中，還可以看到一個小墳墓，裏面埋葬的並不是死人，而是解畫佬的聲音。石碑上刻着「弁士之墓」四個大字，幾行小字記載各個出衆的解畫佬，有些還活到今天。

目前的電影，記錄片還是需要解畫佬的，不過他們已不站在銀幕之前，而只是在片上配上一條聲帶。許多記錄片因爲旁述講得不好而失敗。有些例子是解畫佬能將片子起死回生。先天條件當然是要旁白寫得好，再加上一個熟練而活潑的聲音，往往能使一部記錄片錦上添花。

可見聲音對一部電影是多麼的重要。

最初的有聲劇情片，都是同步錄音的。

何謂「同步錄音」呢？簡單來說，演員在表演的時候，以攝影師拍攝他們的動作；以錄音機錄下他們的聲音,兩個機器配合呼應地同時將動作和對白記錄下來,便叫「同步錄音」。

至於技術上和機器功能上的細節太過專門，我們這裏不贅。

舉個例子來說，我們看到周璇演的《馬路天使》，便是以同步錄音拍攝，我們聽到的，的確是她本人的聲音。

但是，在目前一般的港台電影，拍攝時不錄演員的對白，等待片子剪接完畢後才叫別人配上去，這叫「後期錄音」，也稱「配音」。

「能聽到演員自己的聲音不是好嗎？」你說：「何必去配呢？」

這個問題提得好。

的確，我們是應該看到由甚麼人演，由同一個人講對白的電影。

我們的電影由美國輸入了有聲的技術，就保留着這優良的同步錄音傳統，甚至到在電視上看到的粵語殘片的新馬仔、馮寶寶，都是他們自己的聲音。

同步錄音要求演員記牢對白，要求他們發音清晰，要求聲音中有感情、要求有眞實感、

要求生活化、要求震撼力、要求語調上的韻味、要求略帶瑕疵的方言腔。要求的東西，數個不盡。

歌舞片興起時，對白極少，都是音樂，在現場上沒有辦法一個鏡頭一個鏡頭地斷斷續續同步錄音，便事前將一首歌曲錄成一條聲帶，在拍攝時播出來，演員跟着歌詞張口閉口，這叫「放聲帶」。

黃梅調片子衰落後，崛起的是武俠片和功夫片，同步錄音更是不可能了，因爲當時的阿貓阿狗，只要會打，第二天便成爲鉅星，他們的國語當然不是每個人都能講得好。所以掀起了後期錄音的浪潮，放棄了同步錄音的傳統。

這個現象，一直留傳到今天，觀衆再也聽不到演員自己的聲音，多麼可悲！

配音的過程是怎麼樣的？

把導演剪接好的片子，分段地剪出，然後接成一個很大的圈子，在放映機上重覆地放映。配音員坐在銀幕前，跟隨着畫面中演員的口型，配上對白。放映室後有個同步的錄音機把聲音錄起來。

我們現在還是用這個落後的辦法，先進的地方已經用「樂與滾」的放映機，可以控制片

子前進或退後，隨時放映任何一段戲配音。中間發現不妥，也不必由頭來起。

配音這一個行業不是容易幹的。配音員的工作環境永遠是在黑暗中。每部電影不管製作費是多麼浩大，比較上給他們的錢少得可憐。而且總是要趕着上映而日以繼夜地配。就算不急上片，爲了節省錄音室的租金，都要配音員以最快的速度完成工作。

每一組配音員都有一個領班。領班不只是領導一羣配音那麼簡單。有場記詳細的對白本當然是好配一點，但是記錄得不清楚，那領班還要成爲編劇，創出對白。尤其是將粵語翻成國語的時候，某些導演和編劇根本不熟用國語，就要看領班是否能將對白弄得傳神。

熟練的配音員能幫助木訥的武打演員的演技，但是他們戲配得多了，少不了有點職業腔，有些導演會要求新人來配，新鮮感是有了，却少了感情。

小孩子的聲音多數是女人配。胡金銓導演的一部片中有個老太婆的角色却用了男聲才像。卡通片的尖聲，有些配音員能自然地變腔配上。他們的音技是多姿多采的。

佼佼者之中有已故的張佩山，李小龍的聲音便是他的。毛威去了新加坡發展。在香港的有唐菁、張佩成、焦姣、小晶子、喬宏、李嵐等等，後起之秀是張濟平。

唐菁配音很認眞，他一定要在對白本上做三角型或圓圈的記號，以表示何處加重語氣，

只有他一個人看得懂。

有一次大家惡作劇地亂在對白表上打叉叉，害得他看個老半天。

其他配音員都笑到由椅子上跌下來。

我對配音這個行業是尊敬的，但是我反對整個的配音制度。

動作片帶領港台電影進入國際市場的局面，可是也讓我們養成配音的惡習。我自己沉迷其中。以前和美國合作拍戲，一切動作都完美，導演卻喊N．G，我問其故，導演說聲音不好，我才醒覺。

在英語系的片子中，要是演員的聲音由別人配，就不能在影展參加競選，因爲，理所當然的。聲音，是演技的一部份。

試看我們的金馬獎男女主角，那一個是用了自己的聲音？

近年來拍的幾百部港台作品，來來去去都是那一小撮人配的。

有一年，楊羣和柯俊雄都有片子參獎，楊羣主演的落選，但是由他配音的柯俊雄却成爲影帝，豈非諷刺？

柯俊雄的國語說得不準，但是在《香江歲月》中的同步錄音，沒有影響到觀衆對他的印

象，反而令他的演技更進了一步。

後期錄音是落後的。演員水準降低，他們變成不必在語言上下功夫，變成不記對白也行，相等於戰場上一個把槍丟掉的兵。

是的，市場在縮小，人力物力價錢提高，拍一部同步錄音的戲，要加一成以上的製作費。但是有聲電影的初期，也不是照樣捱下去！當時的廠棚防音設備還是不夠，白天拍戲，車子經過要N．G，只好晚上靜下來的時候拍，但一下雨又是N．G，好歹等到雨停了，豈知蟋蟀和蟬聲大作，又要泡湯，但還是捱下去！再與現場錄音的電視片集一比，配音更顯得遜色，不可否認地同步錄音帶來了強烈的眞實感。好在還有些良心的演職員要求配回自己的聲音，葉童就是一個堅持這個原則的人。她的聲音一點也不好聽，但是那麼自然、順耳、有感情。在香港、台灣、星馬的不同市場要求下，粵國語配音員能夠生存，何況尚還有外國片配。但是，配音制度，我却希望它早日滅亡。

# 譯名

曾希邦寫的《消磨在戲院》裏，是熱愛電影的人必讀的一本書。內容有電影觀感、製作過程的介紹、作品風格的分析和導演羣的評論，五百頁的文字中包羅萬有，絕對能夠提高讀者對電影的欣賞。

他文中提到西片譯名這回事：有些名字照字面簡直不可繙譯，如科學幻想片「IT」、「THEM」，金露華主演的「PHFFFT」，都在不可直譯之列。但意譯起來，又發生了問題：一、它是否有號召力；二、它是否與內容吻合。當然影片公司首先要考慮第一點，但作爲觀衆的我們，都要求譯名者做到第二點。

一部電影的譯名，實在是考起人的玩意兒。我曾在一家機構辦事的時候，偶而也參加西片譯名的工作，深深了解它的不易。有時急着要發廣告，就糊裏糊塗地按上一個牛頭不對馬

嘴的名字，對觀衆是不公平的，對生意眼也大打折扣。

片名和書的譯名也一樣：「GONE WITH THE WIND」繙成《隨風而逝》最切直接和切題，繙成《飄》就有更上一層樓的詩意，但是最後還是商業化的《亂世佳人》得勝。

「SOME LIKE IT HOT」，是喜劇的經典，香港繙成《熱情如火》，我很喜歡，其他東南亞國家變爲《倒鳳顚鸞》，便太過造作。

希邦說片商對譯名似乎有個不成文的文法，喜劇片必冠以「糊塗」（香港則冠以「鬼馬」），色情片非插入「春」、「情」、「慾」一類字眼。動作片則非「龍」即「虎」，非「鎗」即「俠」，若遇文藝片，便抄一句文縐縐的唐詩，至於是否切題，是否對得起觀衆，誰也不管。

我喜歡的譯名有《蝴蝶夢》（REBECCA）、《一曲難忘》（A SONG TO REMEMBER）、《魂斷藍橋》（WATERLOO BRIDGE）。輪到我自己爲片子取名時，我曾經作過不少愚蠢的恨事，略値得歡慰的是看完（FAME）後，毫不考慮地叫它爲《我要高飛》。

# 尊榮林榮

幹電影這一行，其實應該說做任何一種事業，要是遇到好同事，工作也能變爲樂趣。與燈光師林榮在一起，就是個最佳例子。

大家在戲院裏看到的一場街道的夜景，男女主角依偎散步前來，這個鏡頭通常要花四五個小時的燈光設計，才能把完美的光與影營造出來。許鞍華以前拍的戲，有這麼一個場面，我帶了朋友去探班，林榮負責打光，看他態度輕鬆，走過來打招呼，向我的友人風趣地自我介紹：「我叫尊．榮。林榮太難記了。」

不消一個多鐘，他已經把整條街的燈光搞好，對許小姐說：「導演，得了。」

林榮的本事，是應該亮的地方亮，暗的地方暗，自然中增加美感，而不浪費地把夜景照成白晝。

他很快，快得有理由，一次拍場日景，他把四支石英燈排在一起照去，說：「現實生活中只有一個太陽，光源也只有一個，何必東一支燈，西一支燈？」

電影的拍製，等待燈光的時間佔去三份之二，導演和攝影師的事前功夫做得好，配上個優秀的燈光師，進展便很快。有了林榮，不但不必等，有時還給他東一句「得了」，西一句「得了」，催促得團團亂轉。出國拍外景，更是林榮的拿手好戲，他日夜搏殺，當地的協助燈光組絕對趕不上他的節奏。事前他已鋪的路，自掏腰包請手下們大吃大喝，私人關係搞好，大家對工作上的艱辛，也只有吞入肚子裏去。我和他到過許多異鄉，佩服他的是他的語言天才，每抵一地，必先學幾句調皮話和關懷的字眼：前者用來引士女們哈哈大笑；後者在衆人夜班拍得辛苦時運用，讓人對他服服貼貼。

《沙漠梟雄》的法第，楊·占士邦片集的亞倫·顯斯等名攝影師在香港拍戲時林榮都跟過，無一不對他讚不絕口。我在英國遇到他們，皆向我說：「代我問候尊·榮。」

林榮也有他嚴肅的一面，他說：「電影這一行顯然已經幹定了，為什麼不將它幹好？」這一句話，其他行業也用得上。這種人才，才有資格叫做專業人才。

# 罐頭音樂

正統的電影，拍完後請音樂家來看片，根據劇情和畫面，寫出樂譜後領導一隊樂師配上主題曲和背景音樂。

初期的黑白有聲電影，連低成本的也是現場錄音和樂隊配樂。後來爲了節省開支，到彩色時代便開始用現成的唱片硬加上去。這種配音叫「罐頭音樂」。

配罐頭音樂的所謂大師，都是一些不學無術的傢伙。深夜的粵語殘片中，我們可以常聽到西片《蕩母痴兒》的主題曲，港台二地的國語電影也不例外，最喜歡選意大利和西部片配在武俠片裏。

最滑稽的是一部全身白服的男主角脫衣洗澡的戲，盜用當時剛剛上映的鐵金剛片集THUNDER BALL的音樂，配樂師說：「他們那部戲冲凉的場面講的也是同樣的東西，劇

情可以偷。背景音樂爲什麼不行?」

有一次,胡金銓的電影被配得一團糟,找配樂師理論:「我那場在高山上的感情戲,你爲什麼把講海的音樂也弄上去了?」

「什麼海?那是悲傷的曲子!」配樂師不服氣。

胡金銓指着歌片封面:「你看,這明明寫着LA MER。LA MER就是海的意思!」

「哎呀!」配樂師說:「英文我還行,想不到你用法文來唬我!」

後來,港產片漸漸輸出外國,當地的音樂出版界看到我們那麼猖狂,就恐嚇着要告上法庭,大家都怕了,尋求解決路徑。

一家叫「狄·烏夫」的英國公司提出建議,將他們現有的音樂寄到香港,選用一段,就付一段的錢爲購買版權,這問題才平息。豈知,你買我買,台灣人又偷,結果港台的背景音樂變成一致,熟口熟臉。

電影配樂有了版權,但電視片集才不管你那麼多,又回到以前的偷盜。節目不出遠門,也沒有出毛病,可惜編導監製的水準太差,最近一齣清末的片集裏,歷史人物的女主角打開音樂盒,奏出來的竟是六十年代夏萍和古柏所拍的《黃昏之戀》主題曲《誘惑》。

# 什麼叫製片

人家問我：「你是幹甚麼的？」

「製片。」我說。

「甚麼？」

「製片，電影的製片。」

「甚麼叫製片？」這是必然的反問：「主要的是做些甚麼工作？」

是的，甚麼叫製片呢？有時幹我們這一行的人都攪不清楚。

最原始的定義，製片是由一個主意的孕育，將它構思成簡單的故事，請編劇寫成分場大綱，再發展至完整的劇本。同時間內，製片接洽適合此戲種的導演、演員和其他工作人員，計算出詳細的預算。定了製作費之後，便開始製作。拍攝期間，任何難題都要製片解

決。至於拍成，善後的配音、印拷貝，連海報亦要參加意見，一直到了安排發行，販賣外國版權，片子在戲院上映爲止，無一不親力親爲。籠統來說，是校長兼敲鐘。

「那麼邵逸夫、鄒文懷等，算不算是製片呢？」有人問。

邵先生和鄒先生各自擁有片廠，一年製作多部電影，無法對每一個細節都去花時間研究，就交給別人去處理，他們只做決定性的選擇。通常，外國人稱之爲「電影大亨」。我們的地區，在廣告和片頭字幕裏冠上「監製」之銜頭。

「那麼，監製就是老板了？」你又問。

這倒不一定。監製可能是一個維持電影製作水準的人。他們在故事和劇本上參加意見，控制製作費用，把完成的電影交給出錢的老板，自己領取監製費，或者在總盈利上分到花紅，或者在製作費上參加股份。像《雙响炮》就是洪金寶「監製」的。

「片頭字幕上的出品人呢？那是甚麼？」

出品人倒多數是「出錢人」了。這些人有的懂電影，有的不懂電影，他們看中一個劇本、或一個導演、或一個明星，做出投資，其他一切却不去管，交給「監製」或者「製片」。片子上映時，總不能在字幕上寫明「老板」，所以電影界發明了「出品人」這名稱。

「製片既然不是出品人，又不是監製，那麼他們的地位是很低微的了。」有的人還是不明白。

要是一個製片沒有主見，受到老板和導演左右，替雙方打打圓場，跑跑腿，這種製片的確很可憐。這種人不應該被稱爲「製片」，而只是一個大「劇務」。

「劇務又是甚麼呢？」

劇務應該是製片的助理，負責安排交通、飯盒子、派通告通知演職員集合的時間等等，在一部電影的創作上，亦費了精力。

「製片要替老板控制預算，那不是非要和花錢的導演打架不可？」

導演和製片之間的關係，應該像個夫婦檔。製片必須了解導演的創作意圖，幫助他／她們，令到導演想像力變成形象，化爲現實。如果斤斤計較地在每一件導演的要求上討價還價，那只有影響導演的情緒，妨碍他們的創作。

有些個性比較單純的導演，以爲一抓到拍戲的機會，便要求一切盡善盡美，不管投資者的死活，不顧預算的高低，明明不是重點的戲，也當主要戲肉去拍，懷着萬一片子太長，可以一刀剪掉的私心，拍個沒完沒了。這時候，製片要是不會全面性地顧及，整盤計劃就要崩

潰。所以，他必須向導演申明大義，防止導演的胡作非爲。

反之，有的導演太注重預算，主場戲也馬虎處理的話，那麼製片必須請他們多下時間和心機去拍攝。花錢的不是導演，而是製片了。

應花的花，應節省的節省，這是製片必須做到的基本工作。這句話說起來容易，實行是非常困難的。哪裏是界限？全憑製片對電影的了解是否足夠，眼光是否遠大。

導演也是人，有他們的自尊和信心。人都有犯錯的地方，不顧及導演的情感而當面斥責，壞處必然反映在作品上。讓這現象發生，是製片的錯。故製片唯有和導演的關係攪得密切。一如新婚夫婦那麼如膠似漆，又要在家公家婆面前攪得有體面，才能得到親戚們的讚賞。

「製片用甚麼水準去挑選演員呢？」這也是常被發問的項目。

答案當然是以哪一個演員的性格最適合那一個角色爲基本。接着，製片要考慮到這個演員對賣座有沒有幫助，這也非常現實，不能自欺欺人的。

他、她們的片酬是否合乎預算，也是個頭痛的問題。錢方面算是解決了。他、她們是否能夠和拍攝日子配合？

被迫放棄某個理想的演員，心裏總有陰影，但在無可奈何之下，必須和導演商量改用一名次要的，考慮採用新人。

用新演員是一種極大的賭博，需要勇氣和胆色以及眼光。他、她們的片酬是相對的低了，時間上也容易控制。但是花在磨練新人上的金錢、時間和心血，到頭來你會發現和請既成名的演員是一樣的。但是在賣座上的風險也大了。不過，培植一個新人冒起，那種滿足感是無法形容的美妙。

「製片用甚麼水準去挑選工作人員呢？」

這主要是靠經驗了。

在一部一部片子的製作過程中，你會發現一組工作人員中常有些庸材。

製片將把這些人過濾、淘汰，剩下一組精英，一人身兼數職。熱愛電影和相處隨和的工作人員，能影響片子的進度，以及拍攝中的愉快氣氛。整組人是個巨大的齒輪，任何一處不對，都能拖慢製作，破壞片子的旋律。

有的副導演和服裝師是死對頭，但兩人皆爲一流高手，那製片就要自掏腰包請他們喝老酒，猜花拳。

喝酒不一定行得通，因爲有些平常很乖順的工作人員，醉後必然大打出手。這種情形之下，只好帶上妓院囉。

在本地工作還好，但一組人到外國拍戲，一拍就是一年半載，那麼，甚麼人生缺點都暴露出來，本身就是一部恐怖片，一個瘋人院。

這時候，唯有容忍才能解決問題。容忍更是最難做到的，到了外地長住下來，缺點最多的往往是製片自己。

「如果你有選擇，你願意當出品人呢？監製呢？還是製片呢？」朋友問我。

我的答案還是當製片。

不懂電影，出錢的出品人和銀行貸款沒有甚麼分別。懂得電影，做重要決策的出品人對一部電影沒有全面性的照顧，感情也跟着地減少。

監製和製片其實應該是一體的。

製片的工作更詳細的分析是非常非常的煩雜，先要了解整個電影界的局面，知道外國和本地的市場。他們還明白片子發行的途徑。那又是一門很深的學問。

他們必須取得出品人、導演、演員和工作人員的信任。每一個人都有自己的脾氣，把一

羣發了電影狂熱的瘋子集合在一起，而令到大家不互相殘殺，變成一體地工作，是個艱鉅的責任。

投資者有時會做匪夷所思的建議，製片需要堅決地站在自己的崗位上，不卑不亢執行自己的工作。成功了不能驕傲，失敗了要勇敢地承認自己的錯誤。

製片應該也會導演。至少，他在談劇本時必須和導演一塊將一場戲在腦中形象化，判斷是否得到預期的效果。至少，他在整個劇本裏必須和導演一塊在腦中「看」完一齣戲。

製片應該每天看導演拍攝出來、而未完成的影片，並且要會將每一個零碎的鏡頭組織起來，了解這場戲是太多或是缺少了甚麼鏡頭。

「我們在這裏加一個特寫，是不是更有力？」製片問導演道：「當然，還是以你的意見爲主，由你去決定。」

如果導演還是一意孤行，那你又知道少一個特寫不影響到整體的戲時，製片只有裝聾作啞。

但是，這個特寫是決定性會令整體的戲更好時，製片必須堅持。

堅持也是很難的，與導演爭論得臉紅耳赤是低招，命令更是低低招。

最好是說服攝影師、燈光師，甚至於服裝道具，讓他們向導演左一句右一句，到最後讓導演來和製片說：「這個特寫是我自己也要加的。」

「製片不是生下來就會的，要怎麼樣才能當上製片？」對電影有興趣的年輕人問。

當製片沒有甚麼學校教的。只要有志向和累積的學習。製片最好由小工做起，先是場記、副導演，或是由劇務的跑腿，行內所謂的「蛇仔」，慢慢升到劇務、助理製片。他們要懂得電影製作中的每一個過程，攝影、燈光、服裝、道具、劇照、化裝，等等等等，才能略有當製片的資格。

在這過程中，製片了解了各部門所需的器材和它們的性能。單說攝影，製片就要知道甚麼情形之下用大機器米却爾，甚麼情形之下用小機器亞里飛斯。亞里飛斯也分二C號者，只可拍攝事後錄音片子，因爲一開機就吵個不停。三號和ＢＬ型就能同步錄音，它們很靜，但市面上沒有幾副，製片要一個電話就打到可以租賃的地方。甚麼情形之下，可以說服導演和攝影師用二號機，甚麼情形之下，移挪製作費去租貴昂的沙龍公司代理的潘那威信機。

鏡頭有快慢，夜景時用快鏡頭可以省下燈光器材的租金和打光的時間。這時候，是否要配合採用感光度强的底片？底片之間，要用柯達的還是富士的。後者較便宜，但需要考慮和

整部片的色調是否統一？微粒會不會太粗？底片經過時間儲藏將有褪色的現象嗎？這又要涉及黑房沖印技術了。哪一家最好？哪一家能夠幫助攝影師「推」高一個光圈或兩個光圈，而微粒照樣不變？這一家黑房，能夠不能夠做到攝前曝光或攝後曝光，以讓片子有一種朦朧而懷舊的效果？本地不行，是否拿去東洋或東京或東映現像所？寄到澳洲？或者英國蘭克？或者荷里活的電影實驗室公司？他們的價錢要比本地黑房貴多少？我們是否有這種時間和金錢上的預算？進一步，又關連到是用新藝綜合體拍，或者是用標準方式？後者的鏡頭種類比前者更有選擇，光圈也大得多。用標準方式，是用一比一點八五，還是一比一點六六。前者太過窄長，重疊中英文字幕佔去太多的畫面，還是一比一點六六比較適合我們的電影，一點六六的畫門和磨沙玻璃難找……

永遠是問題。

「你講的東西都太專門，煩死人了，還是談些有趣點的吧！你們做製片是不是常有女明星跟你們上床的？」朋友嬉皮笑臉地問。

咬大雪茄，雙手擁抱兩個金髮肉彈美女的製片，是個漫畫型的幻覺。

製片的確很容易接近女演員，偶而也得到她們的青睞。但是，萬一讓佔了便宜，第二

天，她們拍戲遲到，導演罵她們的時候，她們來一句：「哎唷，昨晚製片你搞得我死去活來，我怎麼爬得起身呢？」

那不是完蛋了嗎？我們做製片的宗旨，是不在吃飯的地方拉屎。

「你想不想當導演？」朋友問。

當然想囉。不過，導演的工作範圍，的確是來得比製片小。導演負責搞好劇本，選擇演員、分鏡頭、拍攝、剪接配音等善後工作，完成後出現記者招待會。他們不必考慮到海報的設計、劇照的選擇，預算超出又怎麼辦？他們也免除賣版權，組織發行網，還有種種人事上的困擾和麻煩。

製片人的問題發生不完，他們過關斬將地一一解決，快感在這裡產生。同時，在實習過程中，也照樣遭遇到種種的挫折和苦惱。許多製片的酒量都不錯，因爲在他們爬上來時任勞任怨，只有事後孤獨地借酒消愁。酒量都是這個時候訓練出來的。

「聽你講得那麼好玩，我也想當製片。」朋友發言。

我要警告他，製片人多數有個悲劇性的宿命。人生註定有起有落，所製的電影賺個滿鉢的時候當然意氣風發，但一連三片不賣錢的，就沒有人問津。聰明的製片人多數先搞好發行

和經營戲院，變成所謂的電影大亨。如果你做不到，那你要學會在低潮時還默默耕耘，靜觀自得地捱過這個難關。最好有個副業，像寫寫專欄。

上面所講的只是些個人的嘮叨，大部份只是吹牛。做製片我還是個小學生。

本地傑出的製片人不少，希望他們完成我辦不到的心願。

# 六、五毒人

# 五毒人

在台灣拍過電影的人，都見過一個樣子古怪、個子矮小的特約演員，名字沒有人記住，但一見面就認得。

這個人的特長是能吃五毒。

拍怪異的鏡頭、弄蠱電影，製片們必找上門，因爲他甚麼毒蛇、蝎子、蛤蟆等都生吞活剝。一個鏡頭直下地看到他把一尾蜥蜴咬得稀爛，不必用道具來代替。

你以爲這種特技人員一定吃得開，不愁沒有工作。可是他的缺點是好酒，喝得手都發抖，要是找他拍五天戲，到第二天他已經忽然失踪，急得導演桀桀跳，大家都不敢領教。

每天酒醉的他，回到自己的家，是在山間的一間破屋，他曾經自嘲地說：「我走到屋外，抬頭一看，是個天。走進家裏，抬頭一看，也是個天。」

沒有人看過他吃進一粒飯，酒也是白乾的。唯一下肚的，大概只是幾條蜈蚣，再不然就是其他毒物。

在山中，那是不愁找不到的。

正担心沒有人找他拍戲的時候，他忽然間又出現在中影片廠附設的動物園中，拉着老虎散步，賺幾個錢買酒。

和他聊天，可以得到許多失傳的知識，比方說湘西趕屍者一面上路，一面唱一首歌來鎮壓死者的靈魂，全篇歌詞，他會一字不漏地背出。拍神怪電影，由他口中得到許多正確和寶貴的資料。

北方的古怪事，也是他的拿手好戲，乞兒歌更是熟悉。談到《三國》和《水滸》，更是沒完沒了。大家樂了，忘記他的毛病，叫他拍幾天戲。哈，這下子可慘，又是拍到中途不見人影，不把整場戲剪掉，就要重新叫旁的特約演員再來一次，損失慘重。

行內已經有一個不明文規定，要叫他拍戲，只限一天。可是當大家中午啃便當的時候，他已經失踪。

最後聽到他的消息，是被動物園的老虎咬了一口。
他本人縫了五針。那隻大蟲，牙痛六天，到第七天毒發而死。

# 鄒胖子水餃

鄒師傅做的水餃，熱、香、軟，皮是皮，餡是餡，兩者各有獨特的滋味。早年在大陸，他的水餃檔，已聞名全國。

跟着人羣逃到台灣後，又在一街頭開檔，客人擁擠前來，交通受到阻塞。

商人哪肯放過這個賺錢機會，紛紛拿錢出來請鄒師傅開店。他不識字，不會取名字，自己身體肥胖，就乾脆叫爲「鄒胖子水餃店」。

鄒師傅開的店起初生意很好，後來客人就慢慢少了。投資者前來問原因，鄒師傅脾氣不好，左一聲他媽的，右一聲他媽的，老子就不幹了！

他一走，後台老闆還是以鄒胖子爲名，繼續請旁人做餃子，生意雖然沒有剛開始的那麼好，但能夠維持下去。後來還逐漸轉佳，分店開了一家又一家。但是所做的餃子，已和鄒師

傅完全無關了。

數年前我在一家機構做事，它的飯堂所賣的小吃，只適合餵貓狗，忽然聽到一個好消息：鼎鼎大名的鄒胖子跑到香港來做生意，而且不是在別的地方開店，竟然肯到我們這間飯堂來包餃子！

當天，所有的高級職員包括總裁都一早去霸定位子，等着欣賞鄒師傅的手藝，果然名不虛傳，他做的水餃吃後畢生難忘。

但是，問題又來，休息時間只有一小時，等東西吃要花三十分鐘，許多同事都不耐煩。過了幾天，飯堂裏的客人又少了，大家寧願捱飯盒子去了。

公司的一個管理員跑到廚房去敎訓鄒胖子，只見他慢條斯理地一個包完又包一個。

管理員大聲喊道：「我說呀，鄒師傅，我們這裏人多，你爲什麼不早把水餃包好，人家叫的時候即刻煑給他們吃？這麼慢，怎麼做得了生意？」

「你他媽的懂得什麼？」鄒胖子瞪大了眼：「一早包好，餡上的汁就滲到皮裏去了！包水餃，功力就在現包現煮，你要快！你便去吃他媽的麥當奴！」

鄒師傅收拾了行李。江湖上，從此再見不到他。

# 雀王爭霸戰

友人趙艮駿兄自遠方來函，信中描述的一段「雀王爭霸戰」，非常精采，試錄下來，與大家共欣賞：

去澳門。

同學叫我和他一齊去看一塲鬥雀。我對這種用鳥獸去互相殘殺的事，並無好感。但拗不過他三番四次的邀約，只好同往。料想不到，遇到一個印象深刻的人物。

雀王的主人身材矮小，樣子普通，近五十歲的人吧。大家都叫他做「聾佬」而不呼其名。其實，他只是半聾，戴着一副助聽器，能聽到東西的。

這塲鬥雀在大茶樓中舉行，我們來到時已看見擠滿人羣，足足有三百人之多。同學說：「除了本地人之外，有許多是九龍雲來茶樓的常客，專程來這裏觀戰的。」

層層人圈的中心，聾佬蹲在地上，看着他的鳥籠抽抽便宜煙，態度安詳。

「走開！走開！」挑戰者和他的主人以及數名手下向人羣大喝：「不要擋着去路！」

聾佬略抬頭向他們一望，又繼續抽他的煙。

大家都等着快點開始，公證人站了出來。

「慢點！」對手的大胖子囂張地喊道：「再過三個字，才到吉時對鳥！」

他的手下討好地，三四次地挑選又改變較有利的位置擺置鳥籠，又要將掛在附近的其他籠子清場，顯得非常霸氣。

不知是耳朵不靈光，還是信心十足，聾佬一直保持靜默，嘴角含笑，看着他的寵物，不爲人聲動靜所影響。

在等待期間，同學說大多數玩鳥的都會養好幾隻，以供挑選爲戰士，但聾佬則只有一隻。他本來不會玩雀的，數年前他走過一間鳥店，剛好有一批新雀運到，聾佬好奇地把臉靠近籠子細看，所有的小雀都驚嚇得撲上撲下，獨有一隻鎮定地飲水。聾佬禁不住把手指伸進去撩牠，鳥兒親近地依偎，他覺得與此鳥有緣，便以二十塊錢買了。經朋友的慫恿，他把鳥和對手較量，一次又一次地擊敗對方，成爲雀王。

噹的一聲，比賽開始。

挑戰者捧着鳥籠，小心翼翼地放在圈子中。他的手下大聲叫周圍的人不得指手畫脚，不得喧嘩。

在他們的呼喝中，聾佬和他的朋友輕聲談笑，他的鳥籠自有人代爲揭罩，他自己猶如旁觀者，甚至顯得比旁人更鎮定。

起先由公證人把兩個鳥籠拼在一起，籠口對籠口，並不打開，只讓二雀隔籠互相挑逗。對手的惡雀以尖嘴衝出籠縫，瘋狂地攻擊雀王。聾佬的鳥四處敏捷地跳動閃避。偶而，牠亦衝前還擊一兩下。

仔細一看，聾佬的鳥身體完整無傷，對方的進攻顯然是落了空，反觀挑戰者的眼角，已不知不覺中被啄得腫了一圈。

隔着籠的嘴鬥嘴已經十分鐘了，公證人一下子將兩籠間的閘口抽起。雀王像飛箭一樣快地標前，對手即刻閃退。

雀王並不饒人，牠每一出招，必中對手的要害。挑戰者也做緊急的反攻，但雀王以羽毛豐富的背部近身硬擋。一見空隙，又啄挑戰者的頭部、頸部和肋骨。對手已無招架的地步，

體無完膚，將身子縮回後撲，兩翼拍得「霍霍」有聲，却也逃不出那個小小的戰圈。

對方手下拚命呼喝鳥兒再度進攻！

「丢那媽的臭鞋！」大胖子氣餒地喊：「不要再打了！輸了就輸了！」

觀戰的人各自散開到自己的茶桌。

聾佬把他的鳥籠掛回窗邊，與其他的鳥籠混在一起後，隨手將贏來的鈔票和賽馬賭狗版的報紙捲在一起，塞入褲子的後袋，繼續和朋友說笑。主人和寵物同樣以優閒的態度和同伴們聚在一起。挑戰者和他的班底，已不知在什麼時候消失得無影無踪。

聽說，有人出五千塊要買聾佬的鳥，帶回去香港和一隻叫「蹯龍脚」的雀王互鬥。聾佬的腰，有疾已久，醫生囑彼開刀。五千塊對他來講，頗有用場。不禁再望聾佬一眼，他已飲完茶，乾脆打開籠子讓雀王騎在他肩上，人鳥合一，相笑走遠。

# 立陶宛的女人

到法國鄉下去流浪。這是一個美麗的地方，與六百年前完全不變，所有的建築和生活習慣。一切，都是那麼幽靜，那麼調和，毫不受外界污染。

第一天欣賞了這裏的景色和人情，到了翌日，就發悶了。總是個住慣城市的人，希望看到萬花筒的拉夢爾，已經感到無聊。

拉夢爾是個東方人，他爲自己取了個西名，容易叫。寂寞之下，他走進一間酒吧。在那裏，他遇到了一個畢生認爲理想的女人。面孔漂亮而帶智慧、腰細、腿長、很長的黑髮。拉夢爾差點像被雷電轟中。

怎麼能與她交朋友呢？只要談幾句便心滿意足。這麼想的時候，剛要開口與那女人搭訕。豈知，她已先說話：「我和你一樣是外國人！」

「？」拉夢爾詫異。

「是呀！」女郎說：「我從立陶宛來的！」

「那個蘇聯統治的立陶宛？」拉夢爾問。

她大力點頭，顯然是爲了有人認識她的故鄉而高興，說：「我叫雪蘭。」

拉夢爾把自己的名字寫在一張紙上，又拿起筆畫了一隻馬。指着它，用手勢敘述：「立陶宛人是個驕傲的民族。蘇俄入侵，欺壓他們。有一次，在一個酒吧裏，蘇俄人又在大聲諷刺這羣亡國奴的時候，其中一個立陶宛人忍不住了，到外面去騎了一匹馬，衝進來，跳上桌子，躍到酒吧的長櫃，表演了精湛的騎術，令蘇俄人歎爲觀止。」

怎麼樣也想不到在異鄉認識的中國人，會對她的國家的人民和歷史那麼熟悉，雪蘭對拉夢爾起了好感，兩人直搶着筆在紙上繼續地寫和畫。

她的頭髮，傳來陣陣地幽香，拉夢爾陶醉的並不單是酒。

雪蘭好像沒有注意到，暢談着自己的身世：「我在大學裏修法文的，機關派我去當導遊。共產制度不適合我的個性，我一直想跑出來，後來遇到一個法國人，他向我求婚，我就不管三七二十一地嫁了給他。」

「要是當時那個男人是我，那就好了。」拉夢爾心裏想。

立陶宛的女人說：「結婚後，他和我來到這個小鎭。巴黎雖然離開這裏不遠，但是他從來沒有帶我去玩過。他認爲讓我逃出共產國家，已經是件了不起的事。我去買菜時他也要跟着，因爲他心中有病，看到任何一個男人望我一眼，就幻想我和他們做愛。我的確很悶，感到由一個監牢搬到另一個更小的監牢。」

說到這裏，她的眼圈紅了。拉夢爾靜靜地聽她細述，一面爲她倒酒。

「唉。」雪蘭嘆了一口氣：「記得他來我家求婚的時候，我的父母並不反對，他們只向我說：去吧！去看看我們不能到的地方。那知道我來了這裏，只有四面牆壁圍着我。

「幾年下來，我忍不住了。要求和他離婚，他大吵大鬧，說要用刀子殺我，我不怕，和他在一起，和死了是一樣的。

「終於，他拗不過我，答應了和我分居。但是，我拿了行李走到車站，一個人又怕了起來。人生地不熟，我到巴黎去又能做些甚麼？我像一隻被養慣了的動物，走不出門。喂，不談這些了，說說你的事給我聽。」

拉夢爾低下頭：「沒有甚麼好說的，我娶了一個社交很活躍的女人，陪着她，我沒

有時間畫我的畫，寫我的小說。一天，我忽然買了一張飛機票，跑到歐洲來旅行，一走就是六個月。」

「你不想念你太太嗎？」雪蘭問。

「想。」拉夢爾說：「但是我一回去，又是個老公式，每晚雞尾酒會。」

兩個人不停地喝酒。

「妳先生現在還給妳錢嗎？」拉夢爾問。

她點點頭：「不過，我現在已經決定我能夠完全脫離他了。我要靠自己活下去。活不了，我就回立陶宛。回去以前，我還要努力掙扎一下。這個主意想了很久，一直不敢做，但是總要開始。今晚，請你做我的第一個客人，和我睡覺。」

拉夢爾不敢相信自己的耳朵，他只知爲了這個女人，不要說錢，性命也可以犧牲。

付了錢，兩人走出酒吧，其他的客人皆投以冷漠的眼光，雪蘭有點不自在。

上的士，拉夢爾說了酒店的地址。路上，司機轉過頭來：「臘弗羅太太，你也跟這個東方人去嗎？」

雪蘭臉一沉，說：「我已經不是臘弗羅的妻子，我們在辦離婚！」

進入旅館，拉夢爾去拿鎖匙，大堂的男女老幼的耳邊細語，都好像越來越大聲地在說：「這個不要臉的立陶宛女人！」

哇的一聲，雪蘭崩潰了，她不理拉夢爾，獨自哭着跑了出去。

拉夢爾窮追，跑到對面街的梧桐樹下，雪蘭給他拉住了。

「不，不！」她嘶叫道：「我到底不是一個娼妓，我不能……。」

輕柔地撫摸着她的頭髮，拉夢爾說：「不要哭，我了解，我送妳回家。」

兩人沒有筆和紙的幫助，說着不同的語言，但是全能溝通會意。

「我還是一個人回去的好。」她說。

拉夢爾點點頭，把鈔票塞入她的大衣口袋裏：「再見了，立陶宛來的女人！」

看着他孤獨的背影，雪蘭衝前按着他的肩：「拉夢爾，你要知道，我喜歡你。我自己也有這種需要，我和你上床並沒有罪惡感，但是這小鎮的人爲甚麼要把它弄得那麼骯髒？我想，我想，不過我還要在這裏住下去，我受不了他們的眼光，我應該怎麼辦？你說，我應該怎麼辦？」

拉夢爾一聲不響，忽然，他拉着她，往樹林中直奔，到樹叢處，他把她毒打一頓。然

後，他跪下來求她原諒，接着他用嘴唇替她療傷，雪蘭不停地點頭，說：「是，親愛的，是。」

第二天黎明，拉夢爾親吻雪蘭後，搖手，上路。雪蘭拖着疲倦的身體回家。這小鎮，爲了這件强姦案轟動了一會兒，也就平靜下來。

# 自信

第一次見成龍，是在電影攝影棚裏。一條古裝街道，客棧、酒寮、絲綢店、藥舖。各行攤檔，鐵匠在叮叮噹噹敲打，馬車夫的呼呼喝喝，儼如走入另一個紀元，但是在天橋板上的幾十萬燭火刺眼照下，提醒你是活在今天。

李翰祥的電影，大家有愛憎的自主。一致公認的是他對佈置的考究是花了心血，並且，他對演員的要求很高，也是不可否認。

現在拍的是西門慶在追問鄆哥的那一場，前者由楊羣扮飾，後者是個陌生的年輕人，大家奇怪，爲甚麼讓一個龍虎武師來演這麼重的文戲？

開麥拉一聲大喊，頭上雙髻的小鄆哥和西門慶的對白都很精采。一精采，節奏要吻合，有些詞相對地難記，但是兩人皆唸一遍就入腦，沒有N．G過。李導演滿意地坐下：「這小

孩在朱牧的戲裏演的店小二，給我印象很深，我知道他能把這場戲演好，怎麼樣？我的眼光不錯吧？」

成龍當了天皇巨星以後，這段小插曲也跟着被人遺忘。

這次在西班牙拍外景，我們結了片緣，兩人用的對白大多數時間是英語。

為甚麼？成龍從前一句也不會講，後來去美國拍戲用現場同步收音，又要上電視宣傳，惡補了幾個月，已能派上用場。回來後，他為了不讓它生銹，一有機會就講。

他說：「我和威利也盡可能用英語交談。」

「我們兩人都是南洋腔，你不要學壞了喲。」我笑着說。

「是呀！你們一個新加坡來，一個馬來西亞人，算是過江龍，就叫你們做新馬仔吧！」

成龍幽了我們一默。

從故事的原意開始，成龍已參加。後來發展為大綱，分場、劇本、組織工作人員、看外景、拍攝，到現在進入尾聲，已差不多半年，我們天天見面，認識也有一二。但是，要寫成龍不知如何下筆，資料太多，又擠不出文字，就把昨天到今晨，一共十幾小時裏所發生的事記錄一下。

我們租了郊外的一間大古堡拍戲。成龍已經趕了幾個日夜班，所以他今天不開車，讓同事阿坤幫他駕。坐在車上，我們一路閒聊。

「你還記得李翰祥導演的那部古裝片嗎？」我忽然想起。

他笑着回答：「當然，大概是十年前的事了吧？那時候我也不明白李導演爲甚麼會找我。楊羣、胡錦、王萊姐都是戲骨子，我也不知道那來的勇氣，只好跟着拚命囉！」

「大家看了A計劃後，都在談那個由鐘塔上掉下來的鏡頭。到底眞實拍的時候有多高？」我問。

「五十幾呎，一點也不假。」他說：「其實也沒有甚麼了不起，我們拍之前用一個和我身體重量一樣的假人，穿破一層一層的帳幕丟下去。試了一次又一次，完全是計算好的。不過，等到正式拍的時候，由上面望下來，還是怕得要死。」

成龍並沒有因爲他的成名而喪失了那份率直和坦白。

到達古堡時天還沒有黑，只見整個花園都停滿演職員的房車、大型巴士、發電機、化裝車。

燈光器材、道具、服裝等等的貨車，最少也有數十架。

當日天雨，滿地泥濘，車子倒退前進都很不容易。阿坤在那羣交通工具中穿插後，把車子停下，然後要掉轉。

成龍搖搖頭：「不，不。就停在這裏好了。」

「爲甚麼？」

阿坤不明白：「掉了頭後收工時方便出去呀！」

「我們前面那輛是甚麼車？」成龍反問。

「攝影機車嘛！」阿坤回答。

成龍道：「現在外邊下雨，水滴到燈泡會爆的，所以不能打燈，到了天黑，我們的車子對着它，萬一助手要拿甚麼零件，可以幫他們用車頭燈照照。」

阿坤和我都沒有想到這一點，因爲當時天還是亮着。

進入古堡的大廳，長桌上陳設着拍戲用的晚餐，整整的一隻烤羊擺在中間，香噴噴地。飯盒子還沒有到，大家肚子咕咕叫，但又不能去碰它，這就是電影。

鏡頭與鏡頭之間，有打光的空檔，成龍沒有離開現場。無聊了，他用手指沾了白水，在玻璃杯上磨，越磨越快，發出嗡嗡的聲音，其他初見此景的同事也好奇地學他磨杯口，嗡嗡

巨響，傳到遠方。

叫他去休息一下，他說：「我做導演的時候不喜歡演員離開現場。現在我自己只當演員，想走，也不好意思。」

宵夜來了，他和洪金寶元彪幾個師兄弟一面聽相聲一面捱乾飯。聽到惹笑處，倒在地上爬不起來。

天亮，光綫由窗口透進來，已經是收工的時間，大伙拖着疲倦的身子收拾衣服。我向他說：「我駕車跟你的車。」

「跟的上嗎？我駕得好快喲，不如坐我的車吧。」他說。

他叫阿坤坐後面，自己開。車上還有同事火星。火星剛考到車牌，很喜歡開車，成龍常讓他過癮，但今早他寧願讓別人休息。

火星不肯睡，直望公路，成龍說：「要轉彎的時候，踩一踩煞掣，又放開，又踩，這樣，車子自然會慢下來。要不然換三波、二波也可以拖它一拖，轉彎絕對不能像你上次開那麼快，記得啦！」

「學來幹什麼？」火星說。

「你知道我撞過多少次車嗎？」成龍輕描淡寫：「我只不過不要你重犯我的錯誤。」

成龍繼續把許多開車的竅門說明給火星聽，火星一直點頭。

「我們現在天時、地理、人和都在，所以我才講這麼多。有時，我想說幾句，又怕人家說我多嘴，還是不開口爲妙。」最後，他還是忍不住再來一句：「開車最主要的是讓坐在你車子的人對你有自信，他們才坐得舒服。其實，做人，做甚麼事都是這一個道理，你說是不是？」

# 口吃先生

想起李允中先生。

他是一個很有個性的演員，一生幹電影，曾經担任過重要的角色，到後來還是特約一名。香港開拍的戲漸少，他跑到台灣去撈，最後的消息，是他跳樓自殺了。

甚麼原因？我不想知道，這麼悲慘的收場，一定有許多苦楚，打聽來幹甚麼？

不過這也許與他那一肚子不合時宜的態度有關。他在一家大機構的餐廳泡雙蒸，見到那些不可一世的導演，從不訶諛。

「沉……沉……浮浮。」他說：「我……我……甚麼……甚麼……場……場面……沒……沒有見……見過？」

上海聖約翰大學畢業的李先生，很能講幾句英語：「NO…NO…BIG…BIG…BIG DEAL！」

原來，李先生有很嚴重的口吃毛病，但是，奇怪的是，他一上鏡，對白對答如流，永遠不會讓導演喊N．G．。

一般他認爲可以交談的人，會發覺他很友善，最喜歡幫助新入行的同事，也常買酒請收入比他低微的工人。

三杯下肚後，李先生一定講些笑話給我們聽：「昨……昨……昨晚……我……我搭的……的士……回回家……和……和那……那司機……講……講……講了老……老老半天……的話。哪……哪知道……他……都都……不……不回答！」

我們問爲甚麼？

「因……因爲……他……他說……我……我……我也口吃……回答……後，怕……怕……你罵！」李先生說笑話，永遠板着臉孔，從來不先笑。沒有自卑感的他，自嘲說：「中……中國……訓練……飛……飛飛行員……跳……降落傘……教……教練……說……說……一……一跳……下下來……喊……一、二、三三後拉扣子……降……落傘……就會……打開。有……有一一個摔……個半死……大家……找到……他，他還……還在說……一……一……一……。」

# 誠實的假錶商

朋友帶我走入台北東門一條橫巷，登上狹小的樓梯，敲敲門。
露出一雙精明的眼，他認識我們的朋友，小心地察看後面沒有旁人後就開門。是個高高瘦瘦的老頭，操着很重閩南口腔：「要甚麼牌子？男裝還是女裝？多少個？」

我三心兩意。

他說不如先看貨色吧，接着拿出一本印刷精美的小册子。

哇！眞不得了，甚麼勞力士、芝柏、環球、卡迪亞、登希路都有，旁邊還註明價錢，有些只有原錶的百分之一那麼便宜，簡直不敢相信自己的眼睛。但是照片不準，我要求看貨，老人說欵式太多，請指定一種。我順口說了個牌子，他從櫃子中抽出一盤錶，有數十個。仔細地看，的確沒有破綻。

「這種手錶常有一兩星期中慢五分鐘的毛病。」我用過這個牌子，果然給他一言道破。

他說：「我做的假貨，內臟已經改爲石英，絕對準確，你可以試用一個月，要是慢了拿來換，我給你一個新的，換到你滿意爲止，不多收你一毛錢。」

選了一個契里尼寶藏的設計，問他要多少錢，他回道說二十塊美金。

我說算便宜一點行不行？老人搖搖頭，笑着說：「你要那個半金半鋼的吧，只賣十五塊。不過，金的部份用一年後會褪色。」

友人忠告：「褪色的不好，你不要買。」

老頭又笑：「用了一年，也值回本錢了吧？」

友人給他講得臉紅。

付了錢後，他介紹我買一隻全金的男裝勞力士，我拿在手，不管外表和重量都和眞的一模一樣。

他還打開殼子給我看，拿了放大鏡，見小零件上也印着的勞力士標誌。它還有大方的盒子和證明書。

我有點心動，問他價錢，他要得很高，是原裝錶的一半。

「這是我的心血。」他說：「就是勞力士的專家來看也看不出。我是將一隻眞錶和一隻假錶拆開來混合配上。我要是生爲瑞士人，就不用賣假錶，眞是同人不同命喲！」

# 窩貼

程校長是山東人，南來已有數十年，我記得他常來家裏做窩貼給我們吃。對一個吃慣炒粿條和蝦麵的孩子，窩貼是很新奇的味兒，所以印象特別深刻。程校長的窩貼，皮薄乾脆，中間釀着的肉團子，搖起咚咚有聲，沾上浙醋，美味非常。

南洋的中文教育制度日漸變化，程校長深感不以爲然，但亦默默耕耘。他的妻子的年紀比他小很多，甜甜的微笑，慧淑，以前是他的學生，對她的先生，她一直沒有改過口地稱爲程校長。

工作之餘，程校長有個興趣，那便是變魔術，他無師自通，看着書照學，也很有成就，許多難變的魔術他都能表演，讓我們一羣兒童，有時看得驚嘆，有時看得哈哈大笑。

一天，程校長忽然宣布他不教書了。大家勸他留下來，他很固執地搖頭，問他要幹甚

麼？他說：「最多，回大陸去！」

帶着些薄微的儲蓄，程校長和他太太告別親友，便上路了。

據說程校長到了老家，已面目全非，親戚們見他手頭不闊，也少來往。

幹部問道：「你能幹些甚麼？」程校長想了一想：「我會變戲法。」

之後，他和他的愛人，背着笨重木箱，到處漂流，給部隊表演他的魔術。

漸漸地，掌聲少了，大家也看膩了。

他太太一直當他的助手，怪罪在自己身上：「校長，是不是因爲我老了？」

程校長搖搖頭。

「要不要我替你去找個年輕的女同志代替，校長？」

程校長搖搖頭。

當晚，程校長又做窩貼，他太太吃了：「校長，爲甚麼味道苦苦的？」

程校長自己也吃了一口：「不會嘛，還不是和以前做的一樣？」

從此，我們再也沒有聽過程校長的消息，今天到北方菜館，忽然又想起他做的窩貼，搖起肉餡子，可沒有咚咚的聲音。

# 陶齋

數年前常到灣仔區的一家叫「陶齋」的小房子去。

「陶齋」的主人不姓陶，名字我從來沒有問過，只知他的廣東話講得不好，聽口音像是位上海人。

一進門，只見這間只有兩百平方呎的書房，四周搭着架子，架上一盒盒的恤衫長方盒，和各種商標的鞋子盒。

綫裝書、古畫、石章等各處扔，一切都是那麼殘舊和雜亂。

房子的心臟部擺着一架最新型的影印機，像個超越時光的機器。

在這裏，你可以找到任何一種資料，不管是文學、經濟或是藝術。主人看書極多，他將好的文章保留下來。每天又訂了十幾種報紙，每報兩份，讀完兩邊都可以剪下來，收藏在恤

衫盒中。分多種種類，黏上題目以易尋找。

客人一有所求，陶齋主人即刻迅速地找出一大堆資料。經挑選過後，他便拿到影印機去影印。

因爲機器性能極好，影印出來的東西黑白分明，清楚和悅目。

每份資料收費一元，主人說不算人工，本錢也要五毛，如果要求的份量一多，他自動地爲客人打個八折。

房子的一角，擺着一張摺起來的睡床，可見主人也就生活在這小房間中。

我不知道他如何洗刷和放私人的東西，大概他一生也沒有甚麼私人的東西，除了這一堆堆的書、畫、石頭和資料。

「陶齋」不知道是從甚麼時候開始的，聽友人說，大概有幾十年了。

這些年來「陶齋」給做學問的人付出了巨大的貢獻，要找最偏門的人物的資料，隨即翻到。有些論著能在書店中找尋，但是就無法從頭收集於報章和雜誌上的文章。

它的主人，如果沒有這份濃厚的興趣，也不會以此爲生，做自己喜歡的事，又不用受氣，實在令人羨慕。

可惜，在樓價高漲，租金貴昂的情形下，「陶齋」也隨着消失。最後一個獨立者也不存在，可悲。

# 老師

楊志聊先生和我在日本拍《金燕子》外景時認識。他很喜歡喝酒，臉和鼻子永遠是紅的。喝呀，喝呀，覺也不用睡了，第二天照樣開工，好像鐵打的。大家叫他做老師。

住的是榻榻米的大房，中間由紙門隔開。他拿了一瓶日本清酒，一點八公升，一道門，一道門打開找我，我一間、一間地躲開，結果還是很樂意地被他給逮住。他是我喝酒的老師，教我說：「喝酒，只要有三杯白蘭地的量，就能打倒對方。比方說在喜宴上，和不相識的人同桌，遇到喜歡鬧酒的是件麻煩的事。一般人起初都讓來讓去。雖然他們的酒量好，但是總不肯一開始就喝。如果有這種情形，最好是先倒滿一杯，呱的一聲一口把它喝乾了，先來個下馬威。接着，你一下把酒瓶搶過來，爲自己倒滿，他們一看，就再也不敢來逗你！」

戲拍完後大家回去，我留在日本，過了一個時期我才路過香港。其他人都忙着本身的工

作，沒空陪我。聽說老師的脚因爲喝得太多而患風濕，在家休養。以爲沒有時間見面，但他還是一拐一拐地找到酒店看我，手捧着兩罐茶葉，這個印象，一直留在腦海。

後來住香港，岳華經常約他和我喝酒，他告訴了我們許多影壇中的趣事，大家聽得津津有味。他說話聲音洪亮清楚，這是從前演話劇的時候訓練出來的。他說：「那時，我們一上台，看一看觀衆，就要想辦法把對白說到角落裏的人都能聽見。」

每年雙十節的演職員聚會，老師都參加籌辦。一次，他的小兒子由樓梯摔下來死了，家人打電話給他，他還是將大會安排妥，第二天才去辦喪事。

他有幾個喝酒的老伴，吃晚飯時一人拿一瓶白乾放在自己的面前，你喝你的，我喝我的。酒後，喜歡對對句子。

有一晚，只剩下一條黃瓜下酒，做個對說：「一條黃瓜鬧三更。」

下一句大家怎麼都對不上，老師懶洋洋地：「兩瓶白乾驚四座。」

# 詹森

和老帥楊志卿常在一起喝酒的還有一位叫詹森的演員。他來自台灣，是個本省人，國語講得滿口福建腔，廣東話更是半桶水，但是酒量一流，只有老帥才不怕他。

崇拜甘迺迪的人不少。美國總統中，詹森算是最不出色的一個，他的登台也一半是承繼，但是唯有詹森最喜歡詹森，連藝名也要改得和他一樣。

詹森個子很高，有六呎吧！他的特徵是光頭，雙眼又大又凸，一臉奸人相，從來沒演過正派。私底下，他的爲人，是相當的親切和樸實的。

不單是戲路狹窄，詹森的表情也不大有變化，永遠是瞪大那雙眼，轉頭時機械化，十五度、二十五度、四十五度。

不過，他的外型突出，不用演技就能入戲，有許多導演都很喜歡用他。因爲他們拍的

電影，根本就不需要有甚麼夠深度的角色。

除了武俠片裏的大奸人之外，詹森的拿手好戲是色情電影中的好色老頭。他演的員外，勾引僕女的動作眞是出神入化。其實他不用演，本身就是十分之好色。

月薪低微的他，喝老酒已用掉一大半，那裏有多餘錢去玩花弄月，所以公司一派他演床上戲，他求之不得，雖然並非眞槍實彈，但也過足手脚之癮。

有一次和外國片商合作，輸入了幾個洋妞，大家對英俊的男主角沒有興趣，就愛和詹森在一起，問她們說爲甚麼？回答道：「你不知他那光頭多性感！」

某位女演員也曾經愛他愛得個要死，只是一個晚上，數小時的事，他們兩人已攪得如膠似漆。

導演感到很奇怪：「到底詹森有甚麼地方引得妳神魂顚倒？」

她也口不遮攔地回答：「他呀！那話兒雙手前後握着，還留一大截在外！」

願詹森安息。

天天和老帥楊志卿飲酒。到了晚上，去找珍·曼絲菲、戴安娜·羅絲和瑪麗蓮·夢露。

# 蘇珊娜的老板

在漢城，我要喝上等土炮「馬嘉麗」，一定到淸溪屋去。經過一條長巷，便抵達一間傳統式的韓國平房。走入院子登上了炕，年輕的侍女便會把酒奉前來。

淸溪屋的媽媽生是一個大肥婆，已有五十多歲，她最迷中國電影，當時何夢華導演的《珊珊》在漢城上映，轟動一時，韓國人叫此片爲「蘇珊娜」。

第一次遇見她，中相玉介紹我是香港來的，是《龍虎鬥》的製片，她就不管三七二十一的大力抱住我，大喊：「啊！蘇珊娜的老板！」

我怎麼解釋說我不是該片的老板，她完全聽不進去，對我十分親切。口水說乾了後，我也再不出聲，笑着喝酒。

其他地方的馬嘉麗都是用雜粮做的，又黃又酸，只有她家是用白米，釀出來的馬嘉麗像雪花擠出來的汁，夏天凍得冰涼，用一大茶壺盛着，一口一杯，香甜到腦子裏。

從此，我每到漢城，就往清溪屋跑。

我和媽媽生做了好朋友，不停乾杯。

「你呀！」她說：「要是年輕二十年，我就把女兒嫁給你。」

「如果我老二十年呢？」我等着她的答案。

「那你就要我做老婆呀！」她哈哈大笑。我也笑得在炕上打滾。

旁的客人都瞪大眼睛看我們這兩個瘋子。

「不過，等我女兒長大結婚。」她醉了：「我一定送你一張飛機票，你非來和我喝一杯不可哦！」

我們用尾指相交，表示允諾。

多年來，我一次次回到漢城，一見面總是兩個互相擁抱。拍《乾隆下江南》時，拉了李翰祥導演同去，他看到那大肥婆摟住我，差點沒把我擠扁，嚇得一跳，不知我們兩人是甚麼

關係。

回到香港，照樣是枯燥的工作；又飛尼泊爾，又飛印度，我已經好久沒有嚐到好的馬嘉麗。一天，接到一張喜帖，她果然遵守了她的諾言。

令我對人類，又充滿了希望和信心。

馬上買了更貴重的禮物，踏上旅程。

哈哈，這次可眞的把我樂壞了。兩人依然地相抱，她高聲大喊：「拿酒來！」

由鄉下來的侍女，雙頰給外面的風雪凍得透紅，提了一大茶壺馬嘉麗和兩個碗，我們開始在炕上狂飲。下酒的，是全韓國最好的菜。

當天不賣酒，喜宴就設在清溪屋中。被我這遠方來客比較下，新郎反而被冷落了。看他笑嘻嘻不在乎，耐心地望着新娘等待着洞房花燭夜。

「斯界貝爾！」媽媽生大力地拍新郎的頭，那是日語的「色鬼」的意思。

「媽！」她的女兒抗議。新郎也懂得幾句日語：「大丈夫！大丈夫！」不要緊的意思。

媽媽生和我繼續牛飲，韓國人的習慣，是我乾了一杯後，把空杯子給我要敬酒的人，他乾了，再把杯子還給我。我們用的不是杯，而是大碗。

再喝便要醉了，我心想。手一停，兩碗酒擺在我面前，媽媽生說：「這叫戴眼鏡！對韓國人來講，是丟臉的事！」

我當然不能丟臉。

「醉了就睡在這裏！」她命令：「喂，妳今晚陪他！」

那個紅頰侍女「呢喃！」的一聲是，便把大腿當枕頭，扶我躺下。

當晚，是我人生中最高興的一夜。唯一遺憾是醉得不清不楚，做了甚麼都忘記了。

雪溶了，特別冷，我一下子又到熱死人的國家去工作。飄游，一逛又幾年。

前幾天回到漢城，經過長巷，還是那間傳統的韓國平房，走入院子登上炕。但是沒有人來擁抱我。

「三年前她把這家店賣給我。」另一個肥女人說：「我不知道她去了哪裏。」

走出那條長巷，又下雪了。忽然，我轉頭，以爲聽到有人在喊：「蘇珊娜的老板，下次一定要來唷！」

# 烏龜公阿壽

很久之前，我在台北工作，住第一飯店，一泡就是兩年。

那小房間就是我的家，裏面堆滿了翻版書，這種東西在台灣最便宜，不買是罪過。

看書看到半夜，肚子餓，沒有廚房，我一定橫過馬路，跑到對面的大牌檔去吃炒麵。這攤子的老板四十多歲，對工作一絲不苟，先爆蒜茸，生麵炒個半熟，加上湯滾，又把一大窩的麵分成六七份，各份均等地放入鮮魷、五花肉、葱菜、雞蛋、臘腸和蝦，翻炒一下，撒上猪油渣、炸小紅葱後上桌。那麵入口，不軟也不硬，香甜到極點。

多年後重遊，想起那家炒麵口水直流，即奔該大牌檔，已不見影踪。

不死心，到附近的商店去打聽，沒有人記得，因為他們也是新搬來的。最後，找到一間簡陋的雜貨店，那乾癟的老太婆說：「你是講阿壽是麼？他的福建麵好好吃唷！」

「對呀！對呀！就是他！」我開始看到了希望：「他人在哪裏？」

「麵不賣，去做烏龜公了！」老太婆說。

烏龜公，閩語的妓院老板。我心想：「他媽的，眞有種！」

老太太也不知道他的地址。我對自己有個交代，以爲事情告一段落。

最近在西門町，看到一個熟悉的背影，馬上高興大喊：「喂，阿壽！」

「是你呀，蔡先生，眞久沒見！」阿壽並沒有忘記我。

看他一身新衣服，頭髮染得烏油，眞有點龜公相，單刀直入地：「聽講你做了烏龜公，是眞的？」

阿壽尷尬地點點頭。

「不過，」他說：「做烏龜公不算是一件羞恥的事！」

「我不反對。」我同情他還是羡慕？

「眞巧，我剛從監牢放出來，她們給我錢去理完髮。我們先到一條龍去喝幾杯吧！」阿壽也高興起來。

三杯下肚後，這是阿壽的故事。

有一晚，來了七八個女人，她們都是附近做酒家女和舞女的，常來宵夜，大家都很熟悉。她們叫了半打紹興，吃到醉了。

「喂，阿壽。」其中一個說：「過來飲一杯，我敬你！」

我心裏想老婆剛跟團到日本去玩，自己一個也無聊，就關了鋪，和她們吃酒。

「今夜這一頓算我請了！」我一喝醉就很大方地說。那幾個女子高興得跳起來，說我人眞好。我一想起賺的錢全部給老婆拿去花，就有氣，嘆了一聲：「做人，不如做豬哥。」

「豬哥有甚麼好？」那個五月花說。

「賺幹！」我回答。

大家都笑得由椅子上滾下來。

皇后說：「不如我們請你做豬哥！」

那一羣女的都贊成：「對了，我們免費替你服務，賺到的大家分，但是還有一個條件，就是要你炒麵給我們吃！」我當時把心一橫，就一口答應下來。

說說之間，她們租了一間厝，我也把所有的錢給了我老婆，反正都是她抓着，收了麵檔跟着那羣女人跑了。

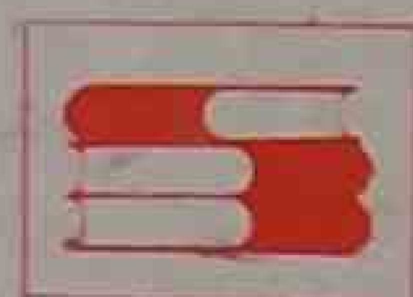
起初大家都在酒家做，白天接客，半業餘。錢賺得剛剛夠開銷，大家樂融融，一塊兒吃炒麵。我分配她們，也和炒麵一樣，很平均，而且你知道我做事一絲不苟，她們都很歡喜。

後來生意慢慢好，她們乾脆不當番，一天到晚吃這嘴飯，又招了許多姐妹，一下變成二十多個。

問題來了，生意大家爭，炒麵也要搶着先吃，結果給一個新來的壞女人告到警備所，把我抓進去。

她們哭得好像傷心唷！一個個輪流來探監，那個守衞假裝看不見，她們隔着鐵條門，用手替我來一下。

兩年很快過去，她們今晚等我回家吃飯，我不知去還是不去，因爲我聽說這桌菜，是一檔嚕肉飯的老板在家燒的。



PUBLISHED & PRINTED IN HONG KONG H.K $ **17.00**